

Burger Pattys aus der Heißluftfritteuse

Die selbstgemachten Burger Pattys aus der Heißluftfritteuse schmecken wunderbar aromatisch und saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

600 g	Rinderfaschiertes (mager ca. 20% Fettanteil)
0.5 Stk.	Zwiebel (ca. 70 g)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Thymian, frisch, Blättchen abgezupft
1.5 EL	Worcestersauce
1 TL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Burger Pattys aus der Heißluftfritteuse** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und sehr fein zerkleinern. Die Thymian-Blättchen fein zerschneiden. Das Rindfleisch-Faschierte (Hackfleisch) mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer und Worcestersauce in einer Schüssel vorsichtig vermengen.
2. Jetzt für jedes Patty ein Backpapier auf der Arbeitsfläche oder Schneidebrett bereitlegen. Das Fleisch gleichmäßig auf 4 gleich große Portionen darauf verteilen. Das Fleisch am einfachsten mit einem Teller auf zirka 2-2,5 cm Höhe flachdrücken.
3. Die Heißluftfritteuse auf 190 °C vorheizen, die Burger Pattys in den Frittierkorb legen und zirka 10 Minuten garen. Zwischendurch 1 x wenden. Mit Burger Brötchen nach Belieben mit Salatblättern, Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringe, Ketchup, Senf oder Burger-Sauce leckere Burger zubereiten.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Für Cheese-Burger die Pattys mit geriebene Käse oder Käsescheiben belegen und zusätzlich eine weitere Minute garen.

Die Pattys lassen sich auch sehr gut auf Vorrat zubereiten und im Gefrierschrank einfrieren.