Hamburger

Wer sich bei seinen Kindern lieb Kind machen will, bereitet ihnen mit diesem Rezept die leckeren Hamburger zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Hamburgerbrötchen
220 g	Rindfleisch (faschiert)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Essiggurke
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl

Für die Hamburgersauce

2 EL	Ketchup
1 TL	Senf
1 TL	Chilisauce

Zubereitung

1. Der **Hamburger** ist ein Fast-Food Klassiker aus den USA und auch bei uns sehr beliebt. Hierfür das Faschierte salzen und pfeffern und mit feuchten Händen flache Laibchen daraus formen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten braun braten. Für einen Hamburger medium die Garzeit etwas verkürzen.

3. In der Zwischenzeit die Hamburgerbrötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten toasten oder kurz auf dem Grill rösten. Ketchup, Senf und Chilisauce zu einer

Hamburgersauce verrühren.

4. Auf die untere Hälfte der Hamburgerbrötchen die Zwiebelringe und darauf das fertige Fleischlaibchen legen. Die Essiggurkerl-Scheiben darauf verteilen und mit der Hamburgersauce abschließen. Das Oberteil des Brötchens wieder auflegen und vorsichtig andrücken.

Tipp

Zum Hamburger schmecken Pommes frites und Salat.