Hamburger Royale

Mit dem Rezept für Hamburger Royale kann man sich ausgezeichnet bei seinen Kindern beliebt machen... und auch selbst probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Hamburgerbrötchen (mit Sesam bestreut)
250 g	Rindfleisch (faschiert)
2 Scheiben	Käse
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Essiggurke
2 Stk.	Tomatenscheiben
2 Blätter	Eisbergsalat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl

Für die Hamburgersauce

2 EL	Ketchup
1 TL	Senf
1 TL	Chilisauce

Zubereitung

1. Für den **Hamburger Royale** die typischen Laibchen aus Rindfleisch formen und braten. Jedes Laibchen der Größe des jeweiligen Brötchens anpassen.

2. Hamburgerbrötchen aufschneiden. Die offenen Schnittflächen jeweils auf einem Toaster

rösten. Zwiebel abziehen und in Ringe scheiden. Zwiebelringe im Anschluss auf die untere Hälfte des Brötchens legen. Das Fleischlaibchen hinzugeben und die zerkleinerten Stücke einer Essiggurke darauf verteilen. Die klassische Käsescheibe bildet den Abschluss. Das Brötchen in einem Backofen geben und bei leichter Hitze überbacken, bis der Käse verläuft.

3. In der Zwischenzeit die Hamburgersauce aus Ketchup, Senf und Chilisauce herstellen. Einen großen Esslöffel der Hamburgersauce auf den zerlaufenen Käse geben und mit dem Brötchenoberteil abdecken. Im Anschluss die Brötchenhälften leicht zusammendrücken.

Tipp

Den Hamburger Royale alternativ mit Salat oder Pommes servieren und ein kühles Bier dazu genießen.