Klassischer Hamburger

Ein klassischer Hamburger ist ein köstlicher Leckerbissen zur Jause aber auch als Hauptmahlzeit. Ein passendes Rezept für selbstgemachten Burger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

8 Stk.	Hamburgerbrötchen
500 g	Faschiertes (gemischt)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
8 Scheiben	Käse
8 Blätter	Salat
2 Stk.	Paradeiser
2 Stk.	Essiggurken
1 Stk.	Zwiebel
	Hamburger Sauce
	Senf (mittelscharf)

Zubereitung

1. Um den klassischen **Hamburger** zuzubereiten, zuerst die Hamburgerbrötchen halbieren und die Schnittflächen kurz antoasten.

2. Das Faschierte mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen und gut vermischen. Aus der Masse acht flache Burger Laibchen formen und in einer Bratpfanne beidseitig durchbraten.

3. Die Paradeiser und die Salatblätter waschen. Die Zwiebel schälen und zusammen mit den Paradeiser in Ringe schneiden. Danach die Essiggurken in dünne Scheiben schneiden.

4. Nun auf die unter Hälfte vom Brötchen ein Salatblatt legen, dann das Fleischlaibchen darauf legen. Senf und Sauce darüber geben und mit einer Käsescheibe belegen. Als Abschluss mit Zwiebel, Paradeiser und Essiggurken belegen.

Tipp