Scharfe Cheeseburger

Das Rezept vom scharfen Cheeseburger ist schnell zubereitet. Ein köstlicher Snack Klassiker für Zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Rinderfaschiertes
1 Spritzer	Tabasco
1 Prise	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Hamburgerbrötchen
3 EL	Öl
4 Scheiben	Schmelzkäse
4 Blätter	Salat
2 Stk.	Essiggurken

Zubereitung

1. Für die scharfen **Cheeseburger** das Rindfleisch Faschierte mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Tabasco würzen. Gut vermengen und mit feuchten Händen vier flache Laibchen formen. Für etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

2. Die Zwiebel fein zerhacken und Hamburger Brötchen waagrecht halbieren. Auf der Schnittfläche in einer großen Pfanne ohne Fett kurz anrösten und wieder heraus nehmen.

3. Öl in der Pfanne erhitzen und die Rindfleisch Laibchen beidseitig je Seite zirka 2-3 Minuten braten.

4. Je ein Salatblatt auf das untere Brötchen legen, dann das Fleisch Laibchen, Schmelzkäse, danach mit gehackten Zwiebeln und geschnittenen Essiggurken belegen und den

Cheeseburger zusammensetzen.

Tipp

Zum scharfen Cheeseburger Ketchup und Senf reichen.