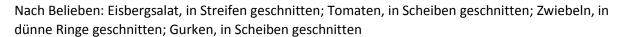
Burger vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Ketchup
- 1 EL Dijonsenf
- 2 TL Worcestersauce
- 2 TL Oregano, getrocknet
- Salz, Pfeffer
- 8 Scheiben Schmelzkäse oder Toastkäse
- 8 große Hamburgerbrötchen mit Sesam



Senf, Ketchup, Mayo, BBQ-Sauce, Hamburger-Sauce etc.



Das Rinderhack in eine Schüssel geben. Die oben genannten Gewürze zugeben und alles vorsichtig durchkneten. Den Fleischteig in 8 gleiche Portionen teilen und zu flachen Patties formen. Für min. 30 Minuten ins Gefrierfach geben.

Die Patties auf dem Grill bei hoher Hitze 8-10 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, dabei einmal wenden. Eine Minute vor Ende der Garzeit auf einer Seite die Käsescheiben auflegen.

Burgerbrötchen im Backofen oder auf dem Grill kurz erwärmen. Nun die Burger nach Belieben mit Senf, Majo, Ketchup oder BBQ-Sauce, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, und Zwiebelringen belegen.





wünscht guten Appetit

Alle Rezepte im Überblick: www.mattke.de/Rezepte.462.0.html

