

Classic Burger, Variante 257

Wie viel Burger-Rezepte gibt es eigentlich online? Wir haben aus vielen Anregungen unseren Burger konstruiert. Nennen wir ihn Classic Burger, Variante 257. Das Fleisch muss nicht unbedingt die „Norm“-Höhe von 1,5 Zentimeter haben – ein bisschen mehr und ruckzuck wird hier unser Burger zur leckeren Burger-Burg.

Zutaten für 4 Personen

Einkaufsliste

*500 g Rinderhack,
4 Scheiben mageren Speck,
2 Tomaten (nicht die kleinen Dinger, sondern eher groß),
1 große Zwiebel,
Eisbergsalat,
1 Salatgurke,
4 Burgerbrötchen,
8 Tl Ketchup (gerne den Selbstgemachten),
Tabasco,
Öl,
Salz, Pfeffer und eine Gewürzgurke aus dem Glas für obendrauf.*

Ran ans Werk: Hackfleisch mit ein klein bisschen Tabasco, dafür mehr Salz und Pfeffer würzen und kneten. Diese Masse dann zu vier möglichst flachen, runden Scheiben formen.

Tipp: *Hack zwischen Klarsichtfolien ausrollen und mit einem breiteren Glas (etwa 10 Zentimeter Durchmesser) ausstechen.*

Salatgurke schälen und wie die Tomaten in relativ dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel pellen und ebenfalls zu Ringen schneiden.

Tipp: *Zwiebel vorher kurz in heißem Wasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Wird dann etwas weicher.*

Eisbergsalat in Brötchen-große Stücke zerlegen. Natürlich: waschen und trocknen.

Eine Grillpfanne mit dem Öl einfetten und hochschalten. Erst die Speckscheiben anbraten. Dann herausnehmen, und die Hackscheiben von jeder Seite gut drei Minuten lang braten. Am besten testen, ob sie durch sind.

Dann halbiert du die Brötchen und fängst an die Burg zu bauen, in dem du die Zutaten auf die untere Hälfte schichtest mit dem Speck nach oben. Dann das Hackfleisch darauf legen und oben wieder schichten. Zum Schluss mit der oberen Brötchenhälfte verschließen und mit einer längs halbierten Gewürzgurke und einem Klacks Ketchup on top garnieren.