

Bärgstiger Burger

Zutaten für 4 Personen:

- 800g Rindsackfleisch - nicht zu mager
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 4 Burger-Brötchen
- Butter für die Brötchen
- 8 Scheiben rezenten Gruyère à ca. 20-30g
- halbe Zwiebel in dünnen Scheiben
- Mayonnaise selbstgemacht oder aus der Tube
- milder Senf
- Ketchup

Das Hackfleisch gut durchkneten und zu 16 Kügeln à ca 50g formen.

Eine Bratpfanne sehr gut erhitzen. Kein Fett verwenden. Die Kugeln hineinlegen und einige Sektungen braten lassen und anschliessend wenden.

Die Kugeln möglichst flach schlagen, ideal dafür ist ein Plattiereisen oder ein Fleischklopper. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Minute bei höchster Hitze braten, dann die Patties mit dem Pfannenwender vorsichtig vom Boden lösen, ohne das die krosse Kruste abfällt. Eine weitere Minute braten. So das die Patties aussen kross und innen noch schön Rosa sind.

In der Zwischenzeit die Brötchen aufschneiden. Die Schnittflächen mit Butter bestreichen und in einer zweiten Pfanne rösten. Die Aussenseiten nicht vergessen.

Kurz vor Ende der Bratzeit, jeden zweiten Pattie mit Käse belgen und anschliessend immer stück aufeinander stapeln.

Eine Brötchenhälfte mit Mayonnaise besteichen; die Patties auf das auflegen und mit einer handvoll Zwiebelscheiben abschliessen. Auf die Zweite Brötchenhälfte Senf und Ketchup strechen und decken.

E Guete