

Burger-Variationen

Für 4 Portionen

Buletten:

1 Zwiebel	4 EL Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
800 g Rinderhackfleisch	2 Eigelb	1 EL Salz
1 Prise Pfeffer		

Classic-Cheeseburger:

2 große Tomaten	2 Essiggurken	1 Zwiebel
4 Blätter Romana-Salat	4 Burgerbrötchen	4 EL Ketchup
4 Scheiben Cheddar	4 EL Remoulade	

Mit Speck und Spiegelei:

4 Blätter Romana-Salat	100 g dünnen Frühstücksspeck	4 Eier
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	4 Burgerbrötchen
4 EL Ketchup	4 Scheiben Cheddar oder Gouda	4 EL Remoulade

Mit Tomate-Mozzarella:

4 schöne Blätter Eisbergsalat	2 Stängel Basilikum	2 Kugeln Mozzarella
3 große Tomaten	4 Burgerbrötchen	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	15 Tropfen Olivenöl	

Für die Buletten die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Zum Ende der Garzeit den Knoblauch schälen, in die Pfanne reiben und 1 Minute mitschwitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebeln leicht abkühlen lassen.

Das Rinderhackfleisch mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung und den Eigelben vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischmasse in vier gleich große Portionen teilen und mit leicht angefeuchteten Händen zu handtellergroßen Buletten bzw. Frikadellen formen.

Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, das restliche Öl darin erhitzen und die Buletten im heißen Fett von beiden Seiten jeweils 3 $\frac{1}{2}$ Minuten bei mittlerer bis starker Hitze scharf anbraten. Weiter gehts mit einer der folgenden Varianten.

Classic-Cheeseburger:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Essiggurken auf Küchenpapier abtropfen lassen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Romana-Salat waschen, trocken schleudern und die Blätter auf die Größe der Burgerbrötchen kürzen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Burgerbrötchen aufschneiden, die Unterseite innen mit 1 EL Ketchup bestreichen, mit je 1 Bulette und 1 Scheibe Käse belegen und im heißen Ofen 23 Minuten nachgaren. Die Oberhälften der Brötchen dabei ebenfalls im Ofen erwärmen. Beide Brötchenhälften aus dem Ofen nehmen, die Oberseite innen mit Remoulade bestreichen, das Ganze vor dem Zusammenklappen mit Salatblättern, Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln belegen. Sofort servieren.

Special-Burger mit Speck und Spiegelei:

Den Romana-Salat waschen, trocken schleudern und die Blätter auf die Größe der Burgerbrötchen kürzen. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Baconscheiben darin nebeneinander bei mittlerer Hitze kross anbraten, dabei einmal wenden. Den Bacon aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Bacon-Pfanne erneut erhitzen, die Eier in die Pfanne schlagen und zu Spiegeleiern braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Burgerbrötchen aufschneiden, die Unterseite innen mit 1 EL Ketchup bestreichen, mit je 1 Bulette und 1 Scheibe Käse belegen und im heißen Ofen 23 Minuten nachgaren. Die

Oberhälften der Brötchen dabei ebenfalls im Ofen erwärmen. Beide Brötchenhälften aus dem Ofen nehmen, die Oberseite innen mit Remoulade bestreichen, das Ganze vor dem Zusammenklappen mit Romana- Salat, je 1 Spiegelei sowie einigen Baconscheiben belegen. Sofort servieren.

Tomate-Mozzarella-Burger:

Den Eisbergsalat waschen, trocken schleudern und auf Größe der Burger zurechtschneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Mozzarella mit Küchenpapier trocken tupfen und in dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Burgerbrötchen aufschneiden, die Unterseite innen mit 1 EL Ketchup bestreichen, mit je 1 Bulette, Tomate und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und im heißen Ofen 23 Minuten nachgaren. Die Oberhälften der Brötchen dabei ebenfalls im Ofen erwärmen. Beide Brötchenhälften aus dem Ofen nehmen, die Oberseite innen mit Remoulade bestreichen, das Ganze vor dem Zusammenklappen mit Eisbergsalat und Basilikumblättern belegen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln. Sofort servieren.

Frank Rosin am 29. Juni 2015