

# Der Burger-Room-Burger

## Für 4 Portionen

4 Burger-Brötchen	640 g Rinderhackfleisch	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Romana-Salatherz	2 Spitzpaprika
2 Tomaten	1 rote Zwiebel	2 Essiggurken
3 EL Olivenöl	4 Scheiben Gouda	4 TL Mayonnaise
4 TL Senf		

Die Brötchen halbieren und die Schnittflächen der Hälften in einer beschichteten Pfanne ohne Fett oder auf dem Grill anrösten. In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit den Händen oder einer Burgerpresse 4 gleich große Patties formen.

Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Paprika und Tomaten ebenfalls waschen. Die Paprika halbieren, entkernen und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Gurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Die angerösteten Brötchenhälften aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Spitzpaprika darin anbraten. In einer zweiten, kleinen Pfanne ebenfalls etwas Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze schön braun braten.

Die gebratene Paprika auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch einmal etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Patties darin bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten braten. Kurz vor Ende der Bratzeit jeden Patty mit einer Scheibe Käse belegen und den Käse leicht zerlaufen lassen das klappt am besten, wenn man den Pfannendeckel kurz auflegt.

Die untere Brötchenhälfte mit je 1 Klecks Mayo und Senf bestreichen. Darauf 1 oder 2 Blätter Romanasalat verteilen, die Patties auflegen, mit Essiggurke, Zwiebel, Tomatenscheiben und Paprika toppen. Die obere Brötchenhälfte auflegen, nach Belieben mit einem Holzspieß feststecken und die Burger sofort servieren.

Frank Rosin am 04. April 2017