

# Burger

## Für 4 Portionen

400 g Hackfleisch vom Rind	200 g Hackfleisch vom Schwein	1 Prise Paprikapulver edelsüß
1 Prise Currypulver	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 EL neutrales Öl		

Das Hackfleisch mit Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles gut miteinander vermengen. Die Masse in 4 gleich große Portionen à 150 g aufteilen und runde Patties daraus formen. Die Patties sollten im Rohzustand min. die Größe des Burger- Brötchens haben, da sich das Fleisch beim Braten noch zusammenzieht. Jetzt etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Burger-Patties bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite gleichmäßig anbraten.

### **Tipp:**

Wer seinen Burger gerne mit Käse isst, sollte unbedingt einen würzigen Bergkäse ausprobieren. Die Käsescheiben nach dem letzten Wenden kurz vor Ende der Bratzeit einfach auf das Fleisch in der Pfanne legen und dort schmelzen lassen.

Frank Rosin am 10. Januar 2018