

# Müller-Burger

## Für 4 Personen

400g Rinderhack	Salz	Pfeffer
4 TL Tomatenketchup	4 TL mittelscharfer Senf	2 Tomaten
1 Glas Essiggurken	4 Burger-Brötchen	4 Blätter Lollo Rosso

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu vier flachen Frikadellen formen und in einer Auflaufform mit Frischhaltefolie bedeckt kalt stellen.

Die Frikadellen mit Öl bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten 4 Minuten grillen. Währenddessen die Tomaten ohne Stielansatz in dünne Scheiben schneiden.

Die Hamburger-Brötchen halbieren und 1–2 Minuten auf dem Grill mitrösten, dabei hin und wieder wenden, damit sie nicht verbrennen.

Die Brötchen mit etwas Ketchup und Senf bestreichen, mit Tomatenscheiben, je einem Blatt Lollo Rosso, geschnittener Essiggurke und einem Burger belegen und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2014