

Hamburger mit Rinder-Hack

Für 2 Personen:

200 g Rinderhack	2 Milchbrötchen	1 rote Zwiebel
1 Gemüsezwiebel	1 Gurke	1 Tomate
4 Scheiben Bacon	2 Scheiben Gouda	2 Blätter Eisbergsalat
Ketchup	Sauce für Hamburger	Tabasco
Salz und Pfeffer	Sherry	Paprikapulver

Möglichst gutes Rindfleisch kaufen und Hackfleisch selbst herstellen bzw. sich vom Fleischer durchdrehen lassen.

Die Gemüsezwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch verkneten.

Anschließend nach eigenem Ermessen mit Salz, Pfeffer, Paprika, etc. kräftig würzen.

Die roten Zwiebeln in feine Würfel hacken, Tomate und Gurke schneiden,

Salat waschen und trocknen,

Käse und Bacon herauslegen.

Das gewürzte Hackfleisch in zwei flache Pattys formen und mit Mehl auf beiden Seiten bestäuben. Da die Pattys einlaufen, sollten sie einen wesentlich größeren Durchmesser als die Brötchen haben. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe heiß werden lassen und die geschnittenen Brötchen dort mit den Innenseiten hineinlegen und toasten bis die Unterseiten etwas braun sind. Die Brötchen nur zum Warmhalten bei 60°C in den Backofen geben. Die Butter in die Pfanne geben und die roten Zwiebeln bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Eine Prise Zucker und Salz dazugeben und mit einem Schuss Sherry ablöschen. Die geschmorten Zwiebeln in den Backofen geben und warmhalten. Die Pattys bei hoher Hitze in der Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl braten; falls vorhanden, einen starken Kontaktgrill verwenden.

Den Bacon anbraten. Sind die Pattys gar, den Käse drauflegen und ein paar Sekunden anschmelzen lassen. Zu diesem Zeitpunkt sollte man das Brötchen mit allem belegt haben was unter das Fleisch kommt. Der Aufbau dieses Burgers lautet von unten nach oben:

Brötchen-Unterteil, Schmorzwiebeln, Gurke, Ketchup, Patty, Käse, Bacon, Salat, Tomate, Hamburgersoße, Brötchen-Oberteil.

Abschließend ein paar Tropfen Tabasco auf den Burger geben.

NN