

Bier-Frikadellen-Burger mit Pilz-Zwiebel-Geröstl

Für 4 Portionen

1 Laugenbrötchen	330 ml Malzbier	3 rote Zwiebeln
500 g Hackfleisch	1 Ei	1 TL Senf
1 TL Salz	0.5 TL Pfeffer	400 g Pilze
1 EL Butter	80 g würziger Käse	Öl
4 Laugenbrötchen	Petersilie	

Das Laugenbrötchen mit etwas dunklem Bier übergießen und einweichen lassen. Eine rote Zwiebel schälen und würfeln.

Hackfleisch, ausgedrücktes Laugenbrötchen, Ei, die gewürfelte Zwiebel und 1 TL Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt an einem gekühlten Ort durchziehen lassen.

Übrige Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Ringe halbieren. Pilze putzen und grob zerkleinern.

Zwiebeln und Pilze mit etwas Butter anbraten und mit dem restlichen Bier ablöschen. Bei mittlerer Hitze reduzieren lassen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Aus der Hackmasse 4 Frikadellen in Größe der Brötchen formen, dabei in die Mitte etwas Käse füllen. In einer Pfanne mit etwas Öl braten.

Die Brötchen aufschneiden, mit einer Frikadelle und dem Pilz-Zwiebel- Bier-Geröstl belegen. Wer mag, kann die Burger noch mit etwas Petersilie abrunden.

NN am 26. Mai 2021