

Hamburger aus Rinder-Hack für Kinder

Für 2 Portionen

200 g Rinderhack	2 Sesam-Burger-Brötchen	Paprikapulver, edelsüß
3 EL Tomatenketchup	2 Blätter Romanasalat	0,5 Salatgurke
1 Tomate	1 Zwiebel	1 Ei
1 TL Senf	1 EL Semmelbrösel	Salz und Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Das Hackfleisch mit dem Ei, den Zwiebeln, dem Senf, den Semmelbröseln, dem Paprikapulver und zwei Esslöffeln Ketchup vermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mit feuchten Händen vier Bällchen formen und flach drücken. Das Fleisch in einer vorgeheizten Grillpfanne von beiden Seiten zwei bis drei Minuten anbraten. Die Brötchen halbieren und für ebenfalls zwei bis drei Minuten in der Pfanne rösten. Die Gurke schälen und vier Scheiben davon abschneiden. Die Tomate in Scheiben schneiden. Auf die untere Hälfte der Burgerbrötchen etwas Ketchup verstreichen und je ein Blatt Salat darauf legen. Nun je zwei Frikadellen und anschließend die Gurken- und Tomatenscheiben darauflegen. Abschließend die oberen Burgerhälften auflegen und servieren.

Steffen Henssler am 30. Januar 2013