

Burger vom Grill mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

500 g Rinderhack	3 El Semmelbrösel	1 Ei (Kl. M)
1 Tomate	1 Zwiebel	2 Blätter Kopfsalat
2 große Burgerbrötchen	Salz	Pfeffer
Cocktailsoße (Rezept)	2 El abgetropfte Gurkenscheiben	2 El Ketchup

Hack mit Semmelbröseln und Ei zu einer glatten Masse verkneten. Mit angefeuchteten oder geölten Händen 2 flache Buletten formen. Mit einem Messer kreuzförmig Grillmuster einritzen. Auf einen Teller mit Backpapier legen und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. Inzwischen Tomate in Scheiben, Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Salatblätter waschen und trockentupfen. Burgerbrötchen waagrecht halbieren. Die Buletten auf dem heißen Grill 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite grillen. Die Brötchenhälften auf den Schnittflächen 1 Minute rösten. Buletten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittflächen der Burgerbrötchen mit Cocktailsoße bestreichen. 2 Brötchenhälften mit Salat, Buletten, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Gurken belegen. Mit Ketchup beträufeln und die restlichen Brötchenhälften darauflegen. Burger gut zusammendrücken.

Tim Mälzer am 26. 06. 2010