

# Cheeseburger

## Für 4 Portionen

750 g Rinderhack	Salz	8 Scheiben Bergkäse
je 1 rote und grüne Paprikaschote	1 kleine rote Zwiebel	1/4 Salatgurke
2–3 El Jalapeños	1 Knoblauchzehe	1/2 Tl Senf
6 El Olivenöl	4 Blätter Eisbergsalat	4 Burgerbrötchen
3–4 El Doppelrahmfrischkäse		

Aus Backpapier 8 Quadrate (15 x 15 cm) zuschneiden. Das Fleisch leicht salzen, in 8 Portionen teilen. 1 Fleischportion auf einem Stück Backpapier zu einem flachen Taler formen, mit 2 Scheiben Käse belegen und mit einer zweiten Fleischportion bedecken, mit einem zweiten Stück Backpapier belegen und mit dessen Hilfe den Rand des Fleischtalers gleichmäßig verschließen. Restliches Fleisch und Käse ebenso zu insgesamt 4 Talern verarbeiten.

Paprikaschoten schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Gurke ebenfalls grob schneiden. Alles zusammen mit

1 El Jalapeño-Scheiben, Knoblauch und 1 Prise Salz im Blitzhacker kleinhacken. Alles in einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann mit Senf und 2 El Olivenöl mischen. Salat putzen und in grobe Stücke zupfen. Burgerbrötchen quer halbieren und auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 1 bis 2 Minuten erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Brötchendeckel mit dem Frischkäse bestreichen, die Brötchenböden mit dem Salat belegen. Fleischtaler in einer Pfanne mit 4 El Öl auf jeder Seite ca. 1 Minute braten. Auf den Salat legen und mit je 1 El Salsa und einigen Jalapeño-Scheiben belegen.

Tim Mälzer am 15. November 2012