

## Burger-Spieß

2 kg Rinderhack            2 EL Salz            2 EL Pfeffer  
2 EL Paprikapulver        2 große Zwiebeln    2 große Fleischtomaten  
13 Scheiben Cheddar

### **Zum Servieren:**

Burgerbuns                Eisbergsalat            Pommes frites  
Ketchup

### **Außerdem:**

langen dicken Holzstab   Metallring                Backblech

Die Tomaten und eine der Zwiebel in Scheiben (Dicke: ca. 0,5 cm) schneiden; die andere Zwiebel halbieren.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen und aus dem Fleisch ca. 13 Pattys (à 150 g) formen.

Die eine Zwiebelhälfte mit der Schnittfläche in einem Metallring auf ein Backblech legen und einen langen Holzstab in die Mitte der Zwiebel stechen.

Nun mit dem Schichten beginnen. Abwechselnd Fleisch-Patty, Tomatenscheibe, Cheddar, Patty, Zwiebel und wieder Cheddar auf den Stab stechen bis alle Zutaten verbraucht sind. Zum Abschluss wird die andere Zwiebelhälfte auf den Holzstab gespießt.

Pommes frites auf das Backblech legen und die ganze Konstruktion bei 200 °C Umluft für 45 Minuten in den Ofen schieben.

Den Burger-Kebab mit Burgerbun, Eisbergsalat und Ketchup servieren.

NN am 13. Mai 2020