

Saftiger Steak-Burger à la Horst

Für vier Portionen

1 Gemüsezwiebel	2 Romatomaten	100 g Rucola
100 g Mayonnaise	2 EL gehackte Kräuter	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Msp. Cayennepfeffer	4 Big Burger Brötchen
8 Scheiben Rindersteak (à 140 g)	2 EL Olivenöl	4 Scheiben Chester Käse
4 EL Ketchup	2 EL Senf	Salz, grober Pfeffer

Die Gemüsezwiebel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern.

Die Mayonnaise mit den Kräutern, der Schalotte, etwas Zitronensaft, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz mischen.

Backofen auf Grillfunktion (230 Grad) vorheizen. Die Burgerbrötchen aufschneiden und im Backofen unter dem Grill kurz angrillen.

Eine Pfanne vorheizen. Die Rindersteaks mit etwas Öl einstreichen und in der Pfanne von jeder Seite eine Minute anbraten. Mit Salz und grobem Pfeffer bestreuen und die Käsescheiben darauf legen.

Die Unterseite der Brötchen mit Mayonnaise bestreichen. Zwiebel, Rucola, Tomate darauf geben. Die Oberseite mit Ketchup und etwas Senf bestreichen und das Fleisch darauf legen. Oberseite auf die Unterseite klappen und mit einem Holzspieß fixieren. So fortfahren, bis vier Burger entstanden sind.

Nach Belieben mit frisch frittierten Pommes servieren.

Horst Lichter am 03. Oktober 2015