

## Hamburger (für ca 4 Stück)

Perfekt in Kombination mit unseren Burger-Brötchen

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
2 ca 8 Blätter	Tomaten Kopfsalat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomate waschen, putzen, in 8 Scheiben schneiden.</li> <li>• Kopfsalat waschen und trocken tupfen.</li> </ul>
4 4 EL 1 TL 1 EL	Gewürzgurken Ketchup süßer Senf Aprikosenkonfitüre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für das Gurken-Chutney Gurken fein würfeln.</li> <li>• Ketchup, Senf und Aprikosenkonfitüre mischen, Gurken unterheben.</li> </ul>
400g etwas	Rinderhack Salz, Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen</li> <li>• aus der Masse 4 flache Hacksteaks formen.</li> <li>• Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Hacksteaks darin bei mittlerer Hitze portionsweise von jeder Seite 2-3 Minuten braten.</li> </ul>
4 Scheiben	Käse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsescheiben auf die noch heißen Hacksteaks legen damit der Käse leicht schmilzt</li> </ul>
4 etwas	Burger-Brötchen (am Besten selbstgemacht) Mayonnaise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brötchen waagrecht aufschneiden.</li> <li>• Die unteren Hälften mit Mayonnaise bestreichen, ie 1 Salatblatt, 2 Tomatenscheiben und 1 Scheibe Emmentaler darauflegen, jeweils / Hacksteak daraufsetzen, 1 Scheibe Emmentale, und 1 wei-teres Hacksteak daraufgeben, Gurken-Chutney darauf verteilen.</li> <li>• Mit den oberen Brötchen-hälften abdecken und Burger sofort servieren.</li> </ul>

• Dazu passen perfekt selbstgemachte Pommes aus unseren Kartoffeln

