



## New Yorker Burger auf niederländische Art



### Zutaten

- 600gr Rinderhackfleisch
- 2 Schalotten
- 1 Ei
- schwarzer Pfeffer und Salz
- 4 Hamburger-Brötchen
- 2 Esslöffel weiche (Sahne-)Butter
- 2 Esslöffel Henri Willig Knoblauchmayonnaise
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- ¼ Kopf Eisbergsalat
- 2 Esslöffel Henri Willig traditioneller Senf
- 2 Esslöffel Ketchup
- 4 Scheiben Henri Willig Jersey Käse

## Bereidingswijze

### 'Go Dutch' mit hamburgers

#### Anleitung für die Hamburger:

Die Schalotten fein würfeln und das Ei verquirlen. Mischen Sie das Hackfleisch mit den Schalotten und dem Ei. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. In 4 gleiche Teile teilen und 4 Hamburger formen. Braten Sie die Burger in einer Grillpfanne oder auf dem Grill für 8-10 Minuten.

#### Anleitung für die Brötchen und die Garnierung:

Mischen Sie die Butter mit der Knoblauchmayonnaise.

Schneiden Sie die Zwiebel in große Ringe.

Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Schneiden Sie den Eisbergsalat in Streifen.

Schneiden Sie die Brötchen auf und grillen Sie das Innere goldbraun, zum Beispiel in einer Grillpfanne.

Bestreichen Sie die Brötchen mit der Butter-Mayonnaise-Mischung.

Braten Sie die Zwiebel goldbraun an.

Legen Sie den Eisbergsalat und die Gurkenscheiben auf das Brötchen.

Legen Sie die Hamburger darauf und bestreichen Sie sie mit Ketchup und Henri-Willig-Senf.

Legen Sie die Käsescheiben darauf und garnieren Sie mit Zwiebelringen, dann klappen Sie die Brötchen zusammen.

Sofort servieren.