



Zubereitung eines amerikanischen Hamburger-Sandwichs



Zutaten

- 600 gr Rinderhackfleisch
- 2 schalotte
- 1 ei
- schwarzer Pfeffer und Salz
- 4 hamburger-Brötchen
- 2 esslöffel weiche (Sahne-)Butter
- 2 esslöffel Henri Willig Knoblauchmayonnaise
- 1 kleine Zwiebel
- 2 essiggurke
- eisbergsalat
- 2 esslöffel traditioneller Senf von Henri Willig
- 2 esslöffel Ketchup
- 4 scheiben Henri Willig Jersey Käse

Vorbereitung

go Dutch" mit Burgern

Vorbereitung für die Burger:

Die Schalotten fein würfeln und das Ei verquirlen. Das Hackfleisch mit den Schalotten und dem Ei mischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. In 4 gleiche Teile teilen und zu 4 Burgern formen. Die Burger in einer Grillpfanne oder auf dem BBQ 8-10 Minuten braten.

Zubereitung der Brötchen und der Garnierung:

Die Sahnebutter mit der Knoblauchmayonnaise verrühren.

Schneiden Sie die Zwiebel in große Ringe.

Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Schneiden Sie den Eisbergsalat in Streifen.

Die Brötchen aufschneiden und auf der Innenseite goldbraun grillen, z.B. in einer Grillpfanne.

und die Brötchen mit der Butter-Mayonnaise-Mischung bestreichen.

Die Zwiebelringe goldbraun braten.

Das Brötchen mit dem Eisbergsalat und den Gurkenscheiben belegen.

Die Burger darauf legen und mit Ketchup und Henri-Willig-Senf bestreichen.

Die Käsescheiben darauf legen, mit Zwiebelringen garnieren und die Brötchen zusammenklappen.

Sofort servieren.