



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

Zubereitungsmethode Amerikanisches Hamburgerbrötchen

Machen Sie sich bereit für das ultimative "Go American"-Burgerrezept, einen leckeren Klassiker mit niederländischem Touch. Diese Schritt-für-Schritt-Anleitung hilft Ihnen, den perfekten Burger zuzubereiten, komplett mit dem Bio-Jersey-Käse von Henri Willig. Egal, ob Sie einen traditionellen amerikanischen Burger lieben oder ein einzigartiges Burgerbrötchen kreieren möchten, dieses Rezept bietet alles, was Sie brauchen. Es ist einfach, köstlich und wird Sie bei Ihrem nächsten Grillfest oder Familienessen garantiert beeindrucken. Mit diesem Rezept erhalten Sie einen saftigen, schmackhaften Burger, der jeden überraschen wird.

Vorbereitung

- 1: Die Schalotten fein würfeln
- 2: Das Ei aufschlagen.
- 3: Das Hackfleisch mit den Schalotten und dem Ei vermischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
- 4: In 4 gleiche Teile teilen und zu 4 Burgern formen.
- 5: Die Burger in einer Grillpfanne oder auf dem BBQ 8-10 Minuten braten.
- 6: Die Sahnebutter mit der Knoblauchmayonnaise mischen.
- 7: Die Zwiebel in große Ringe schneiden. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Den Eisbergsalat in Streifen schneiden.
- 8: Schneiden Sie die Brötchen auf und grillen Sie sie von innen goldbraun, z. B. in einer Grillpfanne.
- 9: Die Sandwiches mit der Butter-Mayonnaise-Mischung bestreichen.
- 10: Die Zwiebelringe goldbraun braten.
- 11: Das Brötchen mit dem Eisbergsalat und den Gurkenscheiben belegen. Die Burger darauf legen und mit Ketchup und Henri-Willig-Senf bestreichen.
- 12: Mit den Käsescheiben belegen, mit Zwiebelringen garnieren und die Sandwiches zusammenklappen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Burger-Sandwich zu machen?

Genießen Sie Ihren hausgemachten Burger mit Henri Willig Jersey Käse. Dieses Rezept kombiniert klassische Geschmacksrichtungen mit einer einzigartigen niederländischen Note. Bestellen Sie den leckersten Käse über unseren Webshop und servieren Sie diese köstlichen Burger zu Ihrer nächsten Mahlzeit. Guten Appetit und viel Spaß beim Kochen!