

## Hamburger / Cheesburger



|                   |  |
|-------------------|--|
| Zubereitungszeit: | <b>15 Minuten</b>                                |
| Garzeit:          | <b>15 Minuten</b>                                |
| Nährwert:         | <b>Pro Portion etwa<br/>480 kcal / 2.010 kJ.</b> |

### Zutaten:

- 500 g Hackfleisch vom Rind (oder Tartar)
- 1 Zwiebel
- 4 Hamburgerbrötchen
- 8 Salatblätter
- Bratfett
- Essig und Öl
- Tomatenketchup
- Senf
- Essiggurken
- Cocktailsauce
- Salz, Pfeffer

Für Cheesburger zusätzlich:

Scheiblettenkäse (Schmelzkäse)

### Zubereitung:

In heißem Bratfett die in Ringe geschnittene Zwiebel goldgelb braten, herausnehmen und warm stellen. Das Hackfleisch salzen, pfeffern und sehr gut kneten. Aus der Masse 2 cm dicke, 6 cm lange Frikadellen formen und im heißen Bratfett rasch knusprig braten (ca. 10 Minuten). Die Hamburger dürfen innen noch rot bis rosa sein! Die Brötchen etwas aufschneiden (müssen aber zusammen hängend bleiben), die Hamburger mit den Zwiebelringen zwischen zwei kurz marinierte Salatblätter einlegen und in die Brötchen schieben. Mit Tomatenketchup und Senf bestreichen.



**Sie können die Hamburger auch mit Essiggurkenstreifen belegen und mit einer Cocktailsauce verfeinern. Mit einer Scheibe Schmelzkäse wird aus dem Hamburger ganz einfach ein Cheesburger.**