



ERSTKLASSIGE BURGER

Die Burger vorbereiten

Die Cracker fest in ein sauberes Küchentuch wickeln und auf einer harten Unterlage zu feinen Bröseln schlagen, größere Stücke mit den Händen zerkrümeln, und die Brösel in eine große Schüssel füllen. Die Petersilie mit den Stielen fein hacken. Petersilie, Senf und Hackfleisch zu den Bröseln in die Schüssel geben. Das Ei hineinschlagen und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit sauberen Händen alles gut verkneten. Aus der Fleischmasse sechs gleich große, etwa 2 cm dicke Burger formen. Die Burger auf beiden Seiten mit Öl beträufeln, auf einen Teller legen und abgedeckt bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Burger zubereiten

Eine große Grill- oder Bratpfanne etwa 4 Minuten bei hoher Temperatur erhitzen. Auf mittlere Temperatur herunterschalten. Die Burger in die Pfanne legen und mit einem Pfannenwender leicht andrücken, damit sie Kontakt zum Pfannenboden haben. Je nach gewünschtem Gargrad 3 – 4 Minuten auf jeder Seite braten. Eventuell müssen Sie die Burger in zwei Durchgängen zubereiten.

Die Burger servieren

Ein paar Salatblätter waschen und trockentupfen, größere Blätter zerpflücken. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Gewürzgurken der Länge nach in so dünne Scheiben wie möglich schneiden. Alles, nach Belieben auch den Käse, auf einer Servierplatte anrichten und auf den Tisch stellen, dazu Teller, Besteck, Ketchup und Getränke. Die Burger auf eine andere Platte legen und die Pfanne sorgfältig mit Küchenpapier auswischen. Die Burgerbrötchen halbieren und in der Pfanne mit der Schnittfläche nach unten leicht rösten. Dazu passt gut ein gehackter Salat.

Tipp: Diese Menge würde ich auch für 4 Personen zubereiten. Die übrigen beiden Burger können Sie in Frischhaltefolie wickeln und einfrieren.

Für 6 Personen

12 rechteckige Cracker	1 kleiner Romana oder Kopfsalat
8 Stängel frische glatte Petersilie	3 Tomaten
2 gehäufte TL Dijonsenf	1 rote Zwiebel
500 g Rinderhackfleisch guter Qualität	3 – 4 Gewürzgurken
1 großes Bio-Ei	6 Scheiben Cheddar (nach Belieben)
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	6 Burgerbrötchen
Olivenöl	