



Homemade Sommer - Burger



Video
momlife.cooking



Homemade Sommer-Burger

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten für 8 Burger:

8 Brioche Burger-Buns

Für die Burger-Soße:

150 g Mayonnaise
75 g Ketchup
30 g Senf
2 Essiggurken,
fein gewürfelt
2 EL Essiggurkenwasser
1 EL Zwiebel, fein gehackt
Salz, Pfeffer

Für den Belag:

1 kg Rinderhackfleisch
oder 8 Burger Patties
von Schmälzle
100 g Rucola, küchenfertig
2 Tomaten in feine
Scheiben geschnitten
150 g Cheddar oder Butter-
käse in Scheiben
1 Zucchini
2 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel in Ringe
geschnitten
Olivenöl zum Beträufeln
Salz, Pfeffer

Außerdem:

8 Burger-Spieße aus Holz

Zubereitung:

Die Zutaten für die **Burger-Soße** miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur Verwendung kaltstellen.

Für den **Belag** die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikas entkernen und vierteln. Mit Olivenöl beträufeln. Von beiden Seiten kurz grillen.

Für die **Patties** das Hackfleisch in 8 Portionen zu je 125 g abwiegen. Patties formen und auf dem Grill von beiden Seiten 2–3 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsescheiben auf den Patties verteilen und nochmal 1–2 Minuten bei reduzierter Hitze weitergrillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die **Burger-Buns** halbieren und kurz mit der aufgeschnittenen Seite auf dem Grill rösten.

Burger zusammensetzen:

1. Unterteil Burger-Bun
2. Rucolasalat
3. Pattie und Käse
4. Tomate
5. gegrillte Paprika und Zucchini
6. rote Zwiebel
7. Burger-Soße
8. Oberteil Burger-Bun
9. Holzspieß zur Befestigung

Guten Appetit!