

Selbstgemachter Cheeseburger

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 2 Personen

Brötchen: 2 Stück
Zwiebel: 2 Stück
Salz: eine Prise
Pfeffer: eine Prise
Käse: 2 Scheiben
Hackfleisch: 300 g
Tomate: 2 Stück

Zubereitung

Selbstgemacht schmeckt auch viel besser.

Schritt: 1

Als erstes nimmt man 300 g Hackfleisch, Salz, Pfeffer und vermischt alles - leicht mit den Fingerspitzen. Einfach ganz leicht. Die Burger sollten später auch schön saftig bleiben.

Danach kann man die Burger mit einer Burgerpresse (oder mit den Händen) formen. Etwa 2,5-3 cm dick und der Querschnitt sollte etwa 10 cm sein. Für dieses Rezept habe ich ganz normales Rinderhackfleisch verwendet.

Schritt: 2

In der Zwischenzeit nimmt man 2 Zwiebeln, 2 Tomaten und schneidet die in Scheiben.

Schritt: 3

Danach alles in einer Grillpfanne für etwa 10 min braten. Achtet darauf, dass die Zwiebelringe nicht verbrennen. Die Burger von einer Seite 5 min braten, und dann nur einmal wenden.

Schritt: 4

Danach könnt ihr die 2 Scheiben Käse über die Burger legen.

Schritt: 5

Die Brötchen bekommen etwa 1 TL Ketchup von beiden Seiten. Danach kommen die Tomaten, Burger und Zwiebelringe.

Guten Appetit