



Angus Burger



Zutaten (4 Personen)

350g	Rindfleisch gehackt
1	Hamburgerbrötchen
1	Ei
wenig	Peterli (frisch)
wenig	Schnittlauch (frisch)
Wenig	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Streumi
4	Hamburgerbrötchen
4	Gruyère Käse in Scheiben
4 Blätter	Eisbergsalat
1	Tomate
¼	Gurke
1	Cocktail-, Pfeffer- oder Barbecuesauce

Zubereiten

Das Gemüse waschen und in Scheiben schneiden, beiseite stellen. Die Burger können am Tisch selber belegt werden. Die Saucen vorbereiten und ebenfalls auf dem Esstisch bereitstellen.

Rindfleisch gut würzen (Streumi, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz) in grosse Schüssel geben.

Ein Hamburgerbrötchen im Wasser einlegen, ziehen lassen, anschliessend gut ausdrücken und zum Fleisch geben.

Das Ei verquirlen, Peterli und Schnittlauch fein hacken und alles zum Fleisch geben. Masse sehr gut Kneten (falls vorhanden mit Küchenmaschine). Anschliessend mit der Burgerpresse 4 flache Hamburger formen. Die Burger bei grosser Hitze grillieren/braten. Sobald diese oben Saft bilden, wenden. Garzeit ca. 10-14Min.

Kurz nach dem wenden kann der Käse auf den Hamburger gelegt werden, damit dieser schmilzt. Die Brötchen in einer Pfanne oder auf dem Grill Goldbraun anrösten (alternativ kann auch der Toaster benutzt werden).

Tipp: Burgerpresse mit Klarsichtfolie auslegen, Hackfleischmischung in Presse geben, Klarsichtfolie hochklappen und den Burger pressen. Die Bruger kleben nun nicht an der Presse und können problemlos entfernt werden.