



# Saftiger Burger

by Joscha Bastians



Mit der genialen, selbstgemachten Sauce ist er unwiderstehlich. Saftig ohne Ende!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

#### Sauce:

1. Zwiebeln klein schneiden und auf der Plancha/ in einer Pfanne mit etwas Öl und Zucker karamellisieren lassen (danach rausnehmen und abkühlen lassen)
2. Mayo, Ketchup, Senf, Worcestersauce und klein geschnittene Gurke vermengen und mit Salz/Pfeffer abschmecken

#### Burger Pattie:

1. Hackfleisch in eine mit Öl erhitze gusseiserne Pfanne oder auf die Plancha geben und scharf anbraten
2. Nach gewisser Zeit wenden und den Cheddar darauf verteilen

#### Burger belegen:

1. Etwas Sauce auf der unteren Brötchenhälfte verteilen, dann den Eisbergsalat darüberlegen, gefolgt von Tomate, Hackfleisch, Gewürzgurke (nach Belieben) und nochmal etwas Sauce, bevor der Deckel das Ganze abrundet

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer
- Grillzange
- Planchazubehör

### Zutaten: 1 Burger

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
125g	Rinderhack
2 Scheiben	Cheddar
1	Burger Bun
1	Fleischtomate
1	Gewürzgurke
1 Blatt	Eisbergsalat
etwas	Salz & Pfeffer

#### Für die Sauce:

1 EL	Mayo
½ EL	Ketchup
1 TL	Senf
1 Spritzer	Worcestersauce
1	Gewürzgurke
1 EL	Karamellierte Zwiebeln

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Auch als XXL Variante möglich