

Hamburger/ Cheeseburger



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Hackfleisch vom Rind	Fleisch mit den Gewürzen mischen, 6 gleich große Kugeln formen und flach drücken.
½ TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
Belag vorbereiten: (nach Geschmack!)		
1-2	Essiggurken	Längs in dünne Scheiben schneiden
1	Zwiebel	Schälen, in dünne Ringe schneiden
100 g	Frühstücksspeck	In einer Pfanne mit Öl knusprig braten, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
etwas	Salat	Putzen, waschen, in Stücke reißen
1	Tomate	Waschen und in Scheiben schneiden.
	Senf, Ketchup, Majonäse	vorbereiten
Burger fertig stellen:		
4 EL	Öl	Burger in eine heißen Pfanne mit Öl legen und mit einer Gabel nochmals etwas flach drücken. Von beiden Seiten scharf anbraten, den Käse in der letzten Minute auf das Fleisch legen, damit er schön schmilzt. Brötchen halbieren, nach Geschmack belegen und sofort servieren!
Evtl. 6	Toastkäse Scheiben	
6	Hamburger Brötchen (Rezept auch auf der Homepage!)	