



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Pauls Spezial Cheeseburger

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch
8 Scheiben Gouda Schmelzkäse
1 EL Salatmayonnaise
4 Burgerbrötchen
2 Salatherzen
2-3 Gewürzgurken
1 Mittelhgroße Zwiebel
1 große Fleischtomate

Zutaten für die Sauce:

100 g Cheddar
100 ml Milch
etwas Chilisauce



Für den Patty:

2 El Semmelbrösel
2 Eier Hkl: L
Etwas Salz, Pfeffer, Paprika und Chillipulver

Zubereitung:

Cheddar- und Schmelzkäse zerkleinern, mit Mayo, Chilisoße (nach Belieben) und Milch in einen Topf geben und unter ständigem umrühren erhitzen.

Wenn die Sauce fertig ist, kurz in den Kühlschrank stellen. Danach die Salatblätter waschen und in kurze Streifen schneiden.

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver & Chillipulver würzen und zu vier kleinen Pattys formen.

Diese dann entweder in der Pfanne oder auf dem Grill braten, nach dem Wenden und kurz vorm bratenende eine Scheibe Gouda Schmelzkäse darauflegen und schmelzen, den Burger langsam durchziehen lassen.

Die Burgerbrötchen aufschneiden (wer grillt, kann die Brötchen auch „anbrillen“), den Boden der Burgerhälfte mit der zubereiteten Käsesauce bestreichen und die Blätter der Salatherzen darauf verteilen, danach das Fleisch draufgeben und nach Belieben mit Zwiebelscheiben, Tomate oder Gurken belegen.

Mein Tipp zur Auflage:

Ich würfle die Zwiebel, den Knoblauch, die Tomate und die Gurken in ganz kleine Würfel und vermische alles, anstatt oben drauf, lege ich das dann auf die Salatblätter, dann den Patty, usw.!

