

Rezept-Idee aus den USA



Hamburger – Der American Dream auf dem Teller

Hamburger, das Nationalgericht der USA – werden wohl viele denken. Aber stimmt das überhaupt? Die Antwort ist: Jein. Keiner weiß genau, was das Nationalgericht der USA ist. Selbst die Amerikaner sind sich uneinig: manche sind Team Hamburger, andere Team Apfelkuchen. Die Frage ums Nationalgericht wird wohl für immer ein Mysterium bleiben.

Aber eins steht felsenfest: Amerikaner lieben Hamburger. In keinem anderen Land werden so viele Burger konsumiert, wie in den USA. Der durchschnittliche Amerikaner soll über 2 Burger pro Tag essen! Mit diesem authentischen Hamburger-Rezept können Sie sich ein Stück Amerika nach Hause holen.

So wird's gemacht:

Das Hackfleisch (mind. 20% Fettanteil, so wird der Burger schön saftig) in Burger-Patties formen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in Blätter aufteilen, die Zwiebeln in Ringe schneiden und die Tomaten sowie die Gewürz Gurken in dünne Scheiben schnippeln. Die Mayonnaise, den Senf und den Ketchup bereitstellen.

Die Burger in die Pfanne oder auf den Grill legen und beide Seiten braun werden lassen. In der Zwischenzeit die Hamburgerbrötchen antoasten und die Ober- sowie Unterhälfte mit Mayonnaise bestreichen. Auf die Unterhälfte jeweils ein Salatblatt geben. Die Burger-Patties noch einmal wenden, jeweils eine Scheibe Käse auflegen und leicht anschmelzen lassen. Nun die Burger-Patties auf die untere Hälfte der Brötchen legen, Ketchup und Senf darauf verteilen und je nach Geschmack mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürz Gurken belegen. Obere Hälfte darauf und servieren. Enjoy your meal!

Sie brauchen:

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Rinderhackfleisch (mind. 20 % Fettanteil)
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam
- Salz und schwarzen Pfeffer
- 1 Salat (z.B. Eisbergsalat)
- 1 Zwiebel
- 1 frische Tomate
- 2 abgetropfte Gewürzgurken (Sauerkonserve)
- 4 Scheiben Schmelzkäse
- Mayonnaise
- Tomatenketchup
- Senf (z. B. American Mustard)

🕒 30 min

👑👑👑 einfach