

CATCH GAP REZEPTE

Rindfleischburger

Zubereitungszeit 15 min | 2 Personen



CATCH GAP

Lecker & gesund



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

Zubereitung

- Forme das Rinderhackfleisch in vier gleich große Patties und würze sie mit Salz und Pfeffer.
- "Catchcap" Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
- Brate die Patties in einer Pfanne oder auf einem Grill bei mittlerer Hitze für ca. 4 Minuten pro Seite oder bis sie durchgegart sind.
- Während die Patties braten, vermische die Mayonnaise, Ketchup und Senf in einer Schüssel und stelle sie beiseite.
- Toaste die Burgerbrötchen auf dem Grill oder in einer Pfanne, bis sie goldbraun sind.
- Lege eine Scheibe Cheddar-Käse auf jedes Patty und lasse ihn schmelzen.
- Auf die untere Hälfte des Burgerbrötchens gib eine großzügige Menge der Sauce, lege darauf ein Salatblatt, eine Scheibe Tomate und einige Zwiebelringe.
- Lege das Patty darauf und bedecke es mit der oberen Hälfte des Burgerbrötchens.
- Serviere sofort und genieße deinen leckeren Burger!

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten

- 500g Rinderhackfleisch
- 4 Burgerbrötchen
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 4 Scheiben Tomate
- 4 Salatblätter
- 1/2 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 2 Esslöffel Ketchup
- 1 Esslöffel Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack