

Hamburger "Ingeborg" auf dem Elektrogrill



Zutaten für vier Stück:

4 Hamburger-Brötchen

400 g Rinderhackfleisch

etwas neutrales Öl für den Grill

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 größere Gewürzgurken

1 Tomate

Salatblätter vom Kopfsalat oder
Eissalat

Ketchup und/oder Hot Chili
Sauce

Mittelscharfer Senf

Zwiebelringe aus einer milden
Gemüsezwiebel (nur für die,
die rohe Zwiebel mögen)

1. Den Elektrogrill sehr gut
vorheizen (mindestens 15
Minuten) und dann gut
einölen.

2. Die Salatblätter waschen,
trocken tupfen und in feine
Streifen schneiden, Tomate
waschen und in dünne
Scheiben schneiden,
Gewürzgurke in dünne
Scheiben schneiden, auf
einem großen Teller
arrangieren. Ketchup, Hot
Chili Sauce und Senf in
Schälchen bereitstellen.

3. Das Rinderhackfleisch zu
Hamburgern formen und
zwischen Klarsichtfolie flach
drücken.

4. Die flach gedrückten
Hamburger auf dem Grill
zuerst auf einer Seite drei

Minuten, dann auf der
anderen Seite 2 Minuten
grillen. Für Cheeseburger
nach dem Umdrehen eine
Scheibe Schmelzkäse
darauf geben. Der Käse
schmilzt dann in den
restlichen zwei Minuten
ganz gut.

5. Inzwischen Hamburger-
Brötchen bei 600 Watt eine
Minute in der Mikrowelle
erwärmen, teilen. (Wenn
man die Hamburger-
Brötchen in der Mikrowelle
erwärmt, bleiben sie weich).
Alternativ Hälften kurz am
Grill erwärmen.

6. Als Empfehlung: Untere
Hälfte mit Senf einstreichen,
obere Hälfte mit Ketchup.
Sonst stellt sich jeder seinen

Burger selbst zusammen,
bzw. würzt nach Geschmack
nach.

7. Wenn man helfen will:
Gebratenes Fleisch auf die
untere Hälfte legen, auf den
Cheeseburger zuerst drei
dünne Scheiben große
Gewürzgurke, dann eine
dünne Tomatenscheibe, und
ein bisschen Zwiebel. Darauf
den Salat und dann die obere
Brötchenhälfte geben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30
min, Hauptspeisen, kleine
Gerichte, Fleisch, Hack-
fleisch, Rind, amerikanisch

Rezeptanregung: Ingeborg G.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 09.01.2023