

Mini-Burger



Zutaten für 6 Stück:

150-180g Tartar o. Rinderhack
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika rosenscharf

1 EL neutrales Öl

4 Schwarzbrotstücken

(interner Hinweis: Bergkirchner
Krustenbrot)

Senf

Burgersauce

1 große Essiggurke

2 Scheiben Toastkäse,
alternativ Reibekäse

Eissalat (optional)

besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 5 cm (ersatzweise
ein schmales Glas)

Palette

Partysticks (optional)

1. Brote und den Toastkäse rund ausstechen, optional auch die Eissalatblätter. Eine große Senfgurke schräg in dünne Scheiben schneiden.

2. Aus Tartar (bevorzugt) oder Rinderhack 25-30 g schwere Kugeln formen, anschließend zu kleinen Patties plattieren, die etwas größer als die runden Brote sein sollen, da sie beim Braten schrumpfen.

3. Die kleinen Patties salzen, pfeffern und mit Paprika rosenscharf würzen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl auf beiden

Seiten je ca. 2 Min braten. Bei dem Einlegen und bei dem Umdrehen eine Palette zu Hilfe nehmen.

4. Zum Aufbau je ein rundes Brot mit Senf einstreichen, optional rundes Salatblatt auflegen, dann ein gebratenes Pattie, den ausgestochenen Toastkäse und eine Essiggurkenscheibe. Zum Schluss den Deckel mit Burgersauce bestreichen und auflegen.

5. Eventuell noch in der Mikrowelle nochmals erwärmen, ca. 2 min für je 3 Stück bei 600 Watt.

6. Wenn der Aufbau zu wackelig ist: Mit Partysticks feststecken.

Hinweise:

Zum Essen braucht man schon ein Tellerchen und viele auch Messer und Gabel.

Eine ideale Beilage wären Strohkartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, warme Häppchen, Fleisch, Hackfleisch, Rind, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023