Nah&Frisch



Kotányi Professional

Burger Classic Style

Hauptspeise Gartenparty Grillen Schnelle Küche Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Faschiertes mit gewürfelter Schalotte und Kotányi Burger Classic Style vermengen, Patties formen. Patties auf einer Seite gut anbraten, umdrehen, mit Käse belegen und weiter braten, bis das Fleisch medium durch und der Käse zerlaufen ist.
Sesam Buns halbieren und die Schnittflächen kurz anbraten. Den Bun in folgender Reihenfolge belegen: ½ EL Ketchup, Salatblätter, Patty mit zerlaufenem Käse, Essiggurken, Tomatenscheiben und ½ EL Ketchup. Zum Schluss den Deckel des Buns darauf legen und den Burger genießen.

Zutaten

- 4 Sesam Buns
- 4 EL Ketchup
- 4 Scheiben Edamer
- 4 Essiggurken in Scheiben geschnitten
- 8 Tomaten Scheiben
- 1 kleiner Zwiebel in Ringe geschnitten
- 4 Handvoll Salat
- 600 g Rinderfaschiertes, mind.
- 20% Fettanteil
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 EL Kotányi Burger Classic
- Style
- Öl zum Anbraten