

# Hamburger

## Zutaten für 2 Portionen:

2 Hamburgerbrötchen, Salatblätter, 1 Tomate,

## Für die Frikadelle (Patty genannt)

200 gr. Rinderhackfleisch ,

1/2 Zwiebel

1 EL Worcestersauce, Salz und Pfeffer,

## Für die Sauce

2 Eßlöffel Mayonanaise (2 Tütchen)

1 Eßlöffel Ketchup (1 Tütchen),

1 Eßlöffel Senf (1 Tütchen)

1/2 Zwiebel, Gewürzgurke

Pfeffer, Salz



# Zubereitung

- Für die Soße vermischt ihr Senf, Ketchup, Mayonaise und Salz und Pfeffer.
- Ihr könnt die Gewürzgurke und die Zwiebel mit in die Soße geben oder nachher beim Belegen separat auf die Hackfleischscheibe legen. So wie es euch besser schmeckt.
- für das Patty die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die klein geschnittene Zwiebel mit dem Hackfleisch vermengen.
- Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Worcestersauße würzen.
- \*Die Hackfleischmasse ordentlich durchkneten.
- Dann formt ihr daraus Patties. Diese sollten maximal 1cm dick (so dick wie euer Daumen) und vom Durchmesser mindestens so groß wie die Brötchen sein, auf die sie mal drauf sollen - beim Braten ziehen sich die Patties deutlich zusammen.
- In einer Pfanne Öl erhitzen und die Patties von beiden Seiten scharf angebraten das sie ganz durchgebraten sind. Aufpassen das Fett kann spritzen. Lasst euch helfen.
- Wer mag kann das Brötchen noch kurz aufbacken
- Dann setzt ihr den Burger ganz nach Geschmack zusammen- alles ist möglich, was schmeckt!