



In-N-Out Burger



ZUTATEN:

260 g Rinderhack
1 große Zwiebel
4 Scheiben Cheddar
6 EL Majonaise
3 EL Ketchup
1 TL Senf
6 kleine Gewürzgurken
etwas Salz, Pfeffer, Paprika
etwas Öl

ZUBEREITUNG:

Die Mayonaise, der Ketchup und der Senf werden mit der klein geschnittenen Gewürzgurke vermischt. Dies ist unsere ganz einfache Burger Sauce.

Als Burger-Bun nehmen wir hier die Zwiebel, die Du in etwa 1 cm dicke Scheiben schneidest. Diese sollten möglichst gerade sein, damit sie beim erhitzen nicht auseinander fallen. Diese Zwiebelscheiben grillst Du in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten an.

In der Zwischenzeit knetest Du das Hackfleisch mit den Gewürzen zu Patties zu je 130 g. Diese werden dann auf dem Grill von beiden Seiten gegrillt und kurz vor Schluss noch mit dem Käse bedeckt bis dieser zerlaufen ist.

Nun baust Du den Burger zusammen, indem Du unten und oben eine Scheibe Zwiebel benutzt und dazwischen den Burger Pattie legst und diese mit der Sauce bestreichst.

hier gehts zum Video



Instagram

