



## **Cheeseburger (4 Personen)**

Zeitlicher Aufwand inkl. Grillen ca. 25-30 Minuten

### **Zutaten für Burger:**

320 g Hackfleisch vom Rind mit 20 % Fettanteil  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Worcestersauce  
4 Burger Buns  
8 Scheiben Cheddar (ersatzweise Gouda)  
1 Tomate  
Dillgurken  
4 Salatblätter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zutaten für Burgersauce:**

2 EL Mayonnaise (30 g)  
1 EL Ketchup (15 g)  
1/2 TL Dijon-Senf  
Salz und Pfeffer  
Optional Essigwasser von den Gurken

### **Zubereitung**

Für die Burgersauce alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Restliche Zutaten vorbereiten:**

Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Die Burger Buns im Ganzen in den Grill legen und leicht „aufbacken“.

Alternativ können die Buns auch aufgeschnitten und die Schnittflächen mit zerlassener Butter bestrichen werden. Danach auf einer Plancha oder in einer Pfanne kurz antoasten.

### **Pattys:**

Das Hackfleisch mit Knoblauch und Worcestersauce würzen und alles vermengen. Danach zu 4 Kugeln je 80 g formen und mit einer Burgerpresse bearbeiten.

In den Grill eine Plancha oder Gussplatte einlegen und mit voller Leistung vorheizen.

Danach die Platte leicht mit etwas Rapsöl bestreichen.

Das Patty vorsichtig mit einer Spachtel oder einem Pfannenwender nach ca. 3 bis 4 Minuten wenden.

Die Rückseite nun nach Belieben würzen und direkt mit einer Scheibe Käse belegen.



Die zweite Seite nur sehr kurz anbraten, bis der Käse schmilzt.

**Burger aufbauen:**

Beide Seiten des Buns mit Burger-Sauce bestreichen und den Salat auf die Unterseite des Buns legen. Danach das Hackfleisch Patty und die Tomatenscheiben sowie die Gurke auflegen und mit dem Oberteil des Buns bedecken.