

GLASMEYERS Beef Burger



Zutaten für 4 Burger

- 4 Burger Patties** feines Rinderhack à 150g
bis 200g von der Theke
- 4 Burger Buns** z. B. von Butcher's
- 4 Cheddarscheiben** à 30g von der Theke

Geheimtipp: Himbeeressig-Zwiebeln

4 kleine, rote Zwiebeln mit 8 EL Himbeeressig von
Fruchtwerk und 4 EL brauner Zucker

Soßenideen

Stokes Garlic Mayonnaise und BBQ Old Texas Soße

Sonstiges

Tomaten, Salat, Butter, Salz, Pfeffer



Vorbereitung

Die Buns-Innenseiten mit Butter bestreichen.
Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, mit Himbeeressig, braunem Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischen, 20 Minuten ziehen lassen.
Das Gemüse waschen, die Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben teilen und Salatblätter bereitlegen.

Zubereitung

Grill oder Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Die Burger Patties 3 Minuten garen, dann wenden, mit Pfeffer würzen, den Cheddar auflegen und weitere 3 Minuten braten. Die Buns-Innenseiten goldbraun grillen.

Burger bauen

