

Bill Mockridge: Hamburger

 happy-mahlzeit.com/rezepte/bill-mockridge-hamburger/

Zutaten:

- 1kg Rinderhackfleisch
- 12 Hamburger-Brötchen
- 2 große Zwiebeln
- 1 Paket Kräuter-Butter
- 2 Pakete Schmelzkäse in Scheiben
- 1 Eisbergsalat
- 1 Glas Relish
- 1 Flasche Ketchup
- 1 Glas Mayonnaise
- 1/2 kg Tomaten
- Steak-Würzmischung
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Käsescheiben auf einen Teller legen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 100°C vorheizen.

Das Hackfleisch mit Pfeffer, Salz und der Würzmischung vermengen. Daraus Hamburger formen, in Kräuter-Butter braten und im Backofen warmstellen.

Die anderen Zutaten (Relish, Ketchup, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Käse) auf dem Tisch bereitstellen, damit sich jeder nach Geschmack seinen eigenen Hamburger zusammenstellen kann.

Rezept: Bill Mockridge

Quelle: alfredissimo! 20.2.1998