

Rezept der Woche: Burger



Zutaten: (4 Personen)

- 500 gr Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Semmelbrösel / Haselnusspulver
- 2 Eier
- Gewürze
- Tomaten
- Brötchen
- Salat / Gürkchen
- Öl

Material:

- große Schüssel
- Rührlöffel
- Schneidebrett
- Messer
- Pfanne

1



Gib das Hack in die große Schüssel.

2



Gib zwei Eier hinzu.

3



Alles gut durchrühren.

4



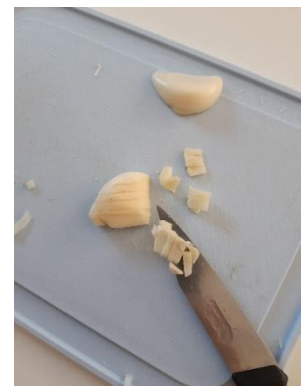
Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Stücke.

5



Gib die Zwiebel in die Schüssel hinzu.

6



Schäle die Knoblauchzehe und schneide sie in kleine Stücke.

7



Gib die Knoblauchzehe in die Schüssel hinzu.

8



Gib eine Handvoll Semmelbrösel oder Haselnusspulver dazu.

9



Würze das Hackfleisch ordentlich mit Pfeffer, Salz und Paprika.

10



Forme nun die Masse zu kleinen Kugeln (Frikadellen).

11



Du kannst sie auf einem bemehlten Brett lagern.

12



Gib etwas Öl in die heiße Pfanne.



Gebe nun die Frikadellen in die heiße Pfanne.



Regelmäßig wenden. Gut durchbraten. (15 min.)



Brötchen aufschneiden.



Tomaten schneiden.



Frikadelle, Salat, Gürkchen und Tomaten auf das Brötchen legen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

