



Klassischer Cheeseburger

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hamburger Patties vom Rind	4 St.
Kopfsalat	0.25 St.
Strauchtomaten	1 St.
Gewürzgurken	4 St.
Mayonnaise	3 EL
Ketchup	1 TL
Senf	1 TL
Knoblauch, granuliert	
Paprika, edelsüß	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Cheddar Aufschnitt	4 Scheiben
Butter	2 EL
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, große Pfanne mit Deckel, Schneebesen

1. Rindfleischpatties zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und beiseitestellen. Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und trocken schütteln. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken kurz abtropfen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. Für die Burgersauce in einer Schüssel Mayonnaise, Ketchup, Senf und 1–2 TL Gewürzgurkenfond vermengen. Mit Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer intensiv abschmecken.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Patties kräftig salzen und pfeffern und von jeder Seite ca. 2–3 Min. kross und goldbraun anbraten. Anschließend je 1 Scheibe Käse auf ein Patty geben und diesen abgedeckt ca. 1–2 Min. schmelzen lassen.
4. Derweil in einer weiteren Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Burgerbuns halbieren und in der schäumenden Butter ca. 2 Min. goldgelb toasten.
5. Die Schnittflächen der Buns mit Burgersauce bestreichen. Die Brötchen-Unterseiten mit Fleisch und nach Belieben mit Tomate, Salat und Gewürzgurken belegen. Mit der Bun-Oberseite toppen und direkt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	847 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	58 g