



Smashed Burger mit selbstgemachter Sauce

Zutaten (2 Portionen)

400 g Rinderhack

Salz und Pfeffer

6 EL Mayonnaise,

1 TL Worcestersauce,

1 TL Senf,

2 TL Chilisauce und

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

Sauce

Rindfleisch-Patties

etwas Bratöl

1 EL Sauce

1 ½ Scheiben Cheddar je Pattie

4 Burger Buns

mit Sauce

geschnittener Eisbergsalat

in Scheiben geschnittene Tomate

2 Patties

in 4 gleichgroße Kugeln formen und mit Backpapier und einer Palette unter Zuhilfenahme eines Gewichts platt drücken. Auf der oberen Seite mit

würzen.

in einer Schüssel verrühren.

über die feine Seite der Vierkantreibe runter reiben und zur

geben, unterrühren.

mit

auf der Plancha stark anbraten, danach

auf die Patties geben und diese auf der bestrichenen Seite auf der Plancha anbraten.

geben.

in etwas Butter anrösten, danach

bestreichen.

auf die Patties, danach

darauf und jeweils

zum Schluss auflegen, Deckel drauf. Mahlzeit.