



Fleisch

Oster-Burger

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 5 Min.

Nährwert Stück (1/8):

341 kcal / 17 F / 27 KH / 19 EW

Ergibt 8 Stück

- 4 Landbrötli
- 3 EL Milch
- 1 Ei
- 400 g Hackfleisch (Rind)
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL getrockneter Basilikum
- ¾ TL Salz
- Wenig Pfeffer
- Öl zum Braten
- 4 Schmelzkäsescheiben (z. B. Gruyère)
- 4 EL Ketchup
- 4 EL Mayonnaise
- 100 g Rüeblli
- 200 g Eisbergsalat

Und so wirds gemacht:

- 1 Brötli:** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Brötli aufschneiden, bis auf einen ca. 5 mm breiten Rand aushöhlen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Brotinneres fein hacken, in eine Schüssel geben, mit der Milch übergießen.
- 2 Masse:** Ei verklopfen, mit dem Fleisch, Senf und Basilikum unter das eingeweichte Brot mischen, würzen. Masse von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse in 8 Portionen teilen, eierförmig formen.
- 3 Braten:** Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleischtätschli beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Hitze reduzieren, ca. 8 Min. fertig braten. Herausnehmen, neben die Brötlihälften auf das Blech legen. Käse halbieren, auf die Tätschli legen.
- 4 Backen:** Ca. 5 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.
- 5 Burger:** Ketchup und Mayonnaise mischen, in die Brötli verteilen. Rüeblli schälen, mit dem Sparschäler in Streifen schneiden, mit den Salatblättern auf den Brötli verteilen. Tätschli darauf anrichten.

Einkaufshilfe

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

