

Partyhamburger

Rezept von Lilo Schlatter, Beringen



Ulrich Mettler
Betrieb Mettler Ulrich, Urnäsch

Zubereitung

- Hackfleisch, gehackte Zwiebel, Paniermehl und Rahm gut miteinander mischen. Mit Salz, Streuwürze, wenig Pfeffer und Paprika würzen.
- Die gehackten Kräuter, die gepresste Knoblauchzehe und wenig abgeriebene Zitronenschale vermischen und der restlichen Hackfleischmasse beifügen.
- Masse zu Hamburgern formen und auf dem Grill oder im heissen Öl beidseitig 5–6 Minuten anbraten.

Tipp:

- Statt mit Kräutern können die Hamburger auch mit Zwetschgen (80 g Dörrzwetschgen, 50 g Baumnüsse, 2 EL Zwetschgenschmalt) oder Oliven (2 EL Oliven, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Pinienkerne, 60 g Parmesan) verfeinert werden.

Zutaten

500 g gehacktes Rindfleisch

1 Zwiebel

2 EL Paniermehl

3 EL Rahm

½ KL Streuwürze

Pfeffer

Paprika

Öl

Kräuter:

3 EL gehackte frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Thymian)

1 Knoblauchzehe

wenig Zitronenschale