

BURGER MIT HANDKÄSE

Rezept von Handkäse-Schorschi aus dem Gasthaus Alt-Lichtenberg im Fischbachtal

Zutaten:

400 g Rinderhack
1 Ei
Zwiebeln/Scheiben und Würfel
1 Handkäse
4 Scheiben Speck
2 EL Sauerkraut
2 Burger-Brötchen
Rucola Salat
etwas Grüne Soße

Zubereitung:

1 Esslöffel Zwiebelwürfel in Öl leicht rösten. Zum Hackfleisch dazugeben, ebenso Salz, Pfeffer und Ei. Alles vermengen und zwei gleich große Burger rosa braten. Je eine halbe Scheibe vom Handkäse auflegen und mit geschlossenem Deckel bei ausgeschaltetem Herd, den Käse verlaufen lassen.

In Butter das Sauerkraut anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, nicht braun werden lassen. Speck mitbraten.

Burger-Brötchen im Ofen erwärmen, Rucola auf das Unterteil legen. Hierdrauf die Grüne Soße, den Burger mit Handkäse, Sauerkraut, Speck und Zwiebeln. Abdecken mit Burger-Brötchen. Fertig.