

Hessenburger mit gegrilltem Apfel

ein Rezept des Restaurants „Ratskeller“ in Hanau-Großauheim

Burger-Patty

Zutaten für ein Patty:

- 200 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 1 kleine Zwiebel
- Pfeffer und Salz

Burger-Belag

Zutaten für einen Burger:

- 1 Burgerbrötchen
- etwas Mayonnaise
- Krautsalat
- einen Schuss Apfelessig
- eine Scheibe Handkäse
- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Bacon
- 1 Scheibe Apfel
- ein Klecks Grüne Soße
- etwas Meerrettich
- schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung:

1. Für das Burger-Patty zunächst die Zwiebel fein würfeln. Anschließend die Zwiebelwürfel, das Rinderhackfleisch und das Ei miteinander vermengen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit Hilfe einer Burgerpresse zu einem Patty pressen und anschließend von beiden Seiten gleichmäßig auf dem Grill durchgaren.
2. Das Burgerbrötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill oder im Backofen einige Minuten knusprig toasten. Anschließend die Unterseite mit Mayonnaise bestreichen.
3. Den Krautsalat mit einem Schuss Apfelessig und etwas Salz und Pfeffer durchmengen und anschließend auf die mit Mayonnaise bestrichene Brötchenhälfte geben.
4. Das gegrillte Burger-Patty und die Scheibe Handkäse darauflegen.
5. Die Zwiebel in etwas Öl anschmoren, die Apfelscheibe und den Bacon grillen und anschließend alles auf dem Burger-Patty platzieren.
6. Zum Schluss noch einen Klecks Grüne Soße und etwas Meerrettich daraufgeben, mit der oberen Brötchenhälfte verschließen und genießen!



Guten Appetit!