

Delikat, deftig, mediterran, pikant oder würzig ...

5 außergewöhnlich leckere Hamburger Rezepte

Burger Basic

Grundrezept für 4 große Burger

- 500 g Rinderhack
- 50 g Zwiebelwürfel
- 1 Ei
- 1 eingeweichtes Brötchen
- 20 g Paniermehl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Die Grundzutaten aller Burger sind gleich und werden durch die speziellen Zutaten geschmacklich verfeinert und ergänzt.

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und zu vier gleichgroßen flachen Pallets formen. In der Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten gut anbraten, anschließend ca. 6-8 Minuten bei 160 C° im Backofen fertig garen.

Selbst gemachte Burger schmecken nicht nur super lecker, sondern sind auch noch gesund. Kombiniert mit viel knackigem Salat und Gemüse zaubert Mama eine vollwertige Mahlzeit, die allen richtig gut schmeckt. Mit guten Zutaten und viel Liebe zubereitet sind unsere Burger also gar kein Fast Food, sondern ein vielseitiger Genuss für Groß und Klein.

TIPP: Burger vom Grill sind auch eine wunderbare Abwechslung für die Gartenparty

Leckerer Bjørn ... delikat, nach skandinavischer Art.



- **Burger Grundrezept**
- 200 g **rohe Garnelen** (frisch od. gefroren)
- 1 cl **Zitronensaft**
- 1 cl **Worcester Sauce**
- etwas **Aioli Sauce** zum Bestreichen
- 4 Blatt **Grüner Salat**

Die Zutaten gemeinsam mit dem Grundrezept vermengen und zu vier gleichgroßen Burgern ausbraten. Brötchen mit Aioli nach Geschmack bestreichen und den Burger mit Salat und Garnele appetitlich anrichten. So schmeckt die skandinavische Variante.

4 weitere, außergewöhnlich leckere Burger-Rezepte finden Sie auf der Rückseite.

Knackiger Janosh ... deftig, nach ungarischer Art.



- Burger Grundrezept
- 100 g fein gewürfelte Ungarische Salami
- 100 g fein gewürfelte frische Paprika
- 10 g Paprikapulver, edelsüß
- 200 g in Streifen geschnittene frische rote u. grüne Paprika zum Belegen
- 100 ml Zigeunersauce zum Bestreichen

Die Burger-Grundmasse mit den weiteren Zutaten mischen und zu Burgern braten. Mit Gewürzen abschmecken, das Brötchen mit Zigeunersauce bestreichen und Paprikastreifen anrichten - fertig ist der deftige ungarische Snack.

Dicker Pinocchio ... mediterran, nach italienischer Art.



- Burger Grundrezept
- 200 g Mozzarella in Scheiben
- 5 g frischer Basilikum
- 25 g Tomatenmark
- 20 ml Balsamico Essig
- 2 mittlere Tomaten in Scheiben
- 100 ml Tomatenketchup zum Bestreichen

Mozzrellascheiben vor dem Garen die Pallets damit belegen, Tomaten mit Basilikum auflegen, das Brötchen mit Tomatenketchup bestreichen und mit etwas Balsamico abschmecken. Frischer Burger darüber und fertig ist die italienische Burger-Version.

Feuriger Sanchez ... pikant, nach texanischer Art.



- Burger Grundrezept
- 50 g milde Pepperoni in Ringe geschnitten
- 3 g Chilipulver oder Cayennepfeffer
- 100 g Maiskörner aus der Dose
- 100 g Kidneybohnen aus der Dose
- 50 g Barbecue Sauce
- 100 ml Chili Sauce zum Bestreichen
- 4 Pepperoni zum Garnieren
- 4 Blatt Grüner Salat

Die Zutaten mit dem Grundrezept zu Burgern verarbeiten. Braten, würzen, anrichten – fertig. Das ist ein feurig-scharfer Texaner!

Saftiger Alexis ... würzig, nach griechischer Art.



- Burger Grundrezept
- 200 g Feta-Käse, in 1 cm Würfel schneiden
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 15 g Gyrosgewürz
- 300 g Krautsalat
- 200 g Tzaziki

Brötchen gut mit Krautsalat belegen. Burger auflegen und mit Tzaziki und den restlichen Zutaten abrunden. Lassen Sie sich den saftigen Griechen gut schmecken!