Ölz Brioche Burger Brötle "Fußball Cheeseburger"

Leckeres Burger-Rezept für deinen Fußballabend für 4 Portionen



Zutaten
4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
300 g Faschiertes (Rind)
4 Scheiben Cheddar
1 Rote Zwiebel
1 Glas Essiggurkerl
2-3 Tomaten
Salat
Cocktail Sauce
4 EL Schwarzer Sesam

Zubereitungszeit
30 min

1. Burger Brötle vorbereiten:
Die Ölz Brioche Burger Brötle in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.

2. Fußballmuster erstellen:
Mit einem Lebensmittel-Pinsel und der Cocktailsauce sechs Fünfecke auf den oberen Teil des Burger Brötles zeichnen.

3. Sesam-Beschichtung:
Das bemalte Brötle vorsichtig in schwarzen Sesam tupfen, sodass alle gezeichneten Fünfecke bedeckt sind.

4. Konturen schärfen:
Mit einem Messer die Kanten der Fünfecke präziser nachformen.

5. Burger Patties zubereiten:
Aus dem Faschierten vier gleich große Patties formen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

6. Käse schmelzen lassen:
Die Hitze reduzieren, je eine Scheibe Cheddar auf jedes Patty legen und die Pfanne mit einem Deckel abdecken, bis der Käse geschmolzen ist.

7. Zwiebeln schneiden:
Die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.

8. Burger zusammenstellen:
Auf die untere Brötchenhälfte ein frisches Salatblatt legen. Tomatenscheiben darauf platzieren. Das heiße Burger-Patty mit geschmolzenem Käse darauf setzen. Nach

Belieben mit roten Zwiebelscheiben,
Essiggurkerln und etwas Cocktailsauce toppen.

9. Finalisieren & Servieren:
Das vorbereitete Fußball-Brötle vorsichtig auf
den Burger setzen.