



# Ölz Brioche Burger Brötle "Smashed Burger" mit Pommes

Trendiges Burger-Rezept, perfekt für die Super Bowl Party- 6-8 Portionen



## Zutaten

8 Stück Ölz Brioche Burger Brötle  
500 g Rinderfaschiertes  
2 EL Butter  
150 g Cheddar  
2 Stück Salatherzen (geschnitten)  
1 Packung TK Pommes  
Süße, eingelegte Gurken zum Belegen  
Salz & Pfeffer zum Abschmecken

## ----- Für die Sauce:

2 EL Mayonnaise  
2 EL Ketchup  
2 EL Gelber Senf  
2 EL Süße, eingelegte Gurken (zerhackt)  
¼ TL Worcestershire Sauce  
¼ TL Paprikapulver

## Zubereitungszeit

25 min

## 1. Sauce zubereiten:

Mayonnaise, Ketchup, gelben Senf, fein gehackte süße Gurken, Worcestershire Sauce und Paprikapulver in einer Schüssel gut verrühren.

## 2. Burger Brötle antoasten:

Die Ölz Brioche Burger Brötle in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz anrösten.

## 3. Fleischbällchen formen:

Das Faschierte mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann in 8 gleich große Fleischbällchen formen.

## 4. Pfanne erhitzen:

Etwas Butter in einer Pfanne bei hoher Hitze schmelzen lassen.

## 5. Patties smashen & anbraten:

Zwei Fleischbällchen in die heiße Pfanne legen und mit einem Spatel flach drücken.

## 6. Beidseitig anbraten:

Die flach gedrückten Patties von beiden Seiten jeweils ca. 1 Minute scharf anbraten.

## 7. Käse schmelzen:

Jeweils eine Scheibe Cheddar auf die heißen Patties legen und die Pfanne mit einem Deckel abdecken.

## 8. Hitze reduzieren & Käse schmelzen lassen:

Bei niedriger Hitze den Käse schmelzen lassen, bis er perfekt über das Patty läuft.

## 9. Burger zusammensetzen:

Die untere Hälfte des Brioche Brötles mit der vorbereiteten Sauce bestreichen. Das

geschmolzene Käse-Patty darauflegen. Mit mehr Sauce, frischem Salat und süßen Gurken toppen.

10. Servieren & Genießen:

Den fertigen Smash Burger mit knusprigen Pommes servieren und genießen!