Ölz Maxi Burger Brötle mit Rindfleisch Patty & geschmolzenem Cheddar

Klassisches Burger Rezept für 4 Portionen



Zutaten
4 Stück Ölz Maxi Burger Brötle
4 Rindfleisch Patty
4 Scheiben Cheddar Käse
1 Gurke
1 Paprika
4 Essiggurke
1 Rote Zwiebel
2 Tomaten
4 Blätter Eisbergsalat
4 EL Dijon-Majo
2 EL Honig

Zubereitungszeit
25 min

1. Patty grillen & Käse schmelzen:
Patty auf dem Grill durchbraten. Gegen Ende eine Käsescheibe darauflegen und schmelzen lassen.

2. Karamellisierte Zwiebeln zubereiten:
Zwiebeln in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit etwas Honig auf niedriger Stufe karamellisieren lassen.

3. Paprika grillen:
Paprika aufschneiden & auf dem Grill mitbraten, bis sie leicht geröstet ist.

4. Gemüse vorbereiten:
Tomaten, Gurke, Salat & Essiggurkerl in Scheiben schneiden.

5. Burger Brötle rösten:
Ölz Maxi Burger Brötle für ca. 30 Sekunden auf den Grill legen, bis sie leicht knusprig sind.

6. Burger zusammenstellen:
Die noch warmen Burger Brötle mit Dijon-Mayo bestreichen. In folgender Reihenfolge belegen: Salat, Patty mit geschmolzenem Käse, karamellisierte Zwiebeln, gegrillte Paprika, Tomaten, Gurken & Essiggurkerl. Deckel draufsetzen & sofort genießen!