Ölz Brioche Burger Brötle "Smashed Burger" mit Pommes

Trendiges Burger-Rezept, perfekt für die Super Bowl Party



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

Für 6-8 Portionen

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, auf dem Grill oder im Airfryer 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!