Ölz Maxi Burger Brötle mit geschmolzenem Gauda & Pommes

Das perfekte Burger Rezept für 2 Portionen



Zutaten
2 Ölz Maxi Burger Brötle
2 Rindfleisch Burger Patties
4 EL Cocktailsauce
4 Salatblätter
1 Große Tomate
2 Essiggurken
2 Scheiben Gauda Käse
1 Rote Zwiebel
180 g Pommes tiefgekühlt
1 EL Öl

Zubereitungszeit
25 min

1. Pommes backen:
Backofen auf 180°C vorheizen. Pommes nach Packungsangabe für ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

2. Gemüse vorbereiten:
Salat und Tomaten waschen. Tomaten, Zwiebel & Essiggurken in dünne Scheiben schneiden.

3. Burger-Patties braten & Käse schmelzen:
Rindfleisch-Burger-Patties mit etwas Öl in einer Pfanne beidseitig anbraten, bis sie durchgegart sind. Zum Schluss je eine Scheibe Gouda auf die Patties legen & in der heißen Pfanne schmelzen lassen.

4. Burger Brötle erwärmen:
Ölz Maxi Burger Brötle aufschneiden und kurz in der warmen Pfanne anrösten.

5. Burger zusammenstellen:
Cocktailsauce auf das untere Burger Brötle streichen. In folgender Reihenfolge belegen: Salatblatt, Tomaten, Rindfleisch-Patty mit geschmolzenem Käse, Essiggurken & rohe Zwiebelringe. Die obere Brötchenhälfte daraufsetzen.

6. Servieren & Genießen:
Pommes aus dem Ofen nehmen, gut salzen & mit dem Burger servieren.