



Saftiger Burger mit Käsefüllung, Zwiebeln & Gurken



Zutaten

Menge

500 g	Hackfleisch, Rind
2 EL	Rapsöl
1 Pck.	Burger Buns
1 Pck.	Cheddar, in Scheiben
2	Zwiebeln, rot
2	Tomaten
2	Gewürzgurken
1 Flasche	Burgersoße
1 EL	Rotweinessig
1	Mini-Romana Salat
	Salz und Pfeffer, frisch

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Hast du schon mal vom Juicy Lucy Burger gehört? Der aus Minnesota stammende Burger ist ein echtes Must-Try für alle Käseliebhaber, denn bei diesem Rezept befindet sich der Käse im Patty statt nur auf dem Patty! Beim Grillen schmilzt der Käse dann, sodass beim Hineinbeißen in den Juicy Lucy Burger eine wahre Geschmacksexplosion auf dich wartet. Für unseren Juicy Lucy Burger haben wir Pattys aus Hackfleisch geformt und diese flach gedrückt. Nun belegst du jeweils ein Patty mit Cheddar, gibst anschließend ein zweites Patty darauf und brätst das gefüllte Hackfleisch an. Dann belegst du deinen Juicy Lucy Burger mit dem Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Gewürzgurken und gibst zum Schluss noch eine leckere Burgersoße darauf. Probiere das Rezept für unseren Juicy Lucy Burger unbedingt aus, es schmeckt unglaublich lecker! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst bereitest du alles für den Burger vor. Dazu Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden und den Salat waschen. Jetzt pelst du die Zwiebeln und schneidest sie in halbe Ringe. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 2:

Für die Pattys gibst du etwas Salz und Pfeffer zum Hackfleisch, vermischt das Ganze mit den Händen und formst daraus vier Kugeln. Jeweils zwei Pattys zwischen ein gefaltetes Backpapierblatt legen und die Pattys mit einer Tellerunterseite flachdrücken. Diesen Schritt wiederholst du. Nun zerbröselst du zwei Scheiben Cheddar und legst den Käse in die Mitte von zwei der Patties. Jeweils ein Patty ohne Füllung darauflegen und die Ränder festdrücken. Mit den Händen vorsichtig zwei Pattys formen, so dass sich die Hackfleischmasse wieder gut verbindet. Die Patties nun mit etwas Öl in eine heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite fünf Minuten anbraten. In dieser Zeit kannst du die Buns durchschneiden und kurz im Ofen erwärmen. Nun legst du eine Scheibe Cheddar auf das fertige Fleisch und machst kurz einen Deckel auf die Pfanne.

Step 3:

Jetzt kannst du die Burger belegen. Dazu bestreichst du die Unterseite mit der Burgersoße. Dann legst du ein Salatblatt und zwei Scheiben Tomaten darauf. Es folgt ein Patty mit Käse, Zwiebeln und Gurken. Zum Schluss kommt noch ein Klecks Burgersoße auf den Juicy Lucy Burger und die Burger werden mit der Oberseite der Buns zugedeckt.