Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Deftiger Rinderfleisch-Burger vom Grill

Grillrezepte Fleisch

300 g Rinderhackfleisch

1 Stück(e) Zwiebel, mittelgroß

4 Teelöffel Tomatenketchup

1 Stück(e) Tomate

2 Stück(e) Burgerbrötchen

Etwas Kopfsalat

Salz

Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Portionen: 2

Grillrezept Zubereitung

1. Die Zwiebel halbieren, eine Hälfte würfeln, die andere beiseite legen.

2. Die gewürfelten Zwiebeln mit dem Hackfleisch vermischen. Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und daraus 2 flache Patties formen. Die geformten Patties auf den THÜROS legen und beidseitig grillen.

3. In der Zwischenzeit die Tomate in Scheiben schneiden, den Salat waschen, trocknen und ein paar Blätter beiseite legen. Die Zwiebelhälfte in Scheiben schneiden. Die Hamburgerbrötchen halbieren und kurz mit auf den Grill legen, bis sie knusprig sind.

4. Sobald die Patties fertig sind, mit dem Belegen beginnen. Auf die unteren Brötchenhälften je zwei Blätter Salat legen, darauf die Bulette, etwas Ketchup, die Zwiebelringe, eine Tomatenscheibe und mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.