

Cheeseburger à la Mälzer

Zutaten (für 4 Burger):

- 750 g Rinderhack
- 8 Scheiben Bergkäse, z.B. Gruyère
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 kleine rote Zwiebel
- ¼ Salatgurke
- 1 Zehe Knoblauch
- 2-3 EL eingelegte Jalapeños
- 1/2 TL Senf
- 6 EL Olivenöl
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 4 Burger-Brötchen
- 3-4 EL (Doppelrahmstufe) Frischkäse

Aus Backpapier 8 Quadrate (15 x 15 cm) zuschneiden. Das Fleisch leicht salzen, in 8 Portionen teilen. Eine Fleischportion auf einem Stück Backpapier zu einem flachen Taler formen, mit 2 Scheiben Käse belegen und mit einer weiteren Fleischportion bedecken. Mit einem zweiten Stück Backpapier belegen und mit dessen Hilfe den Rand des Fleisch-Käse-Talers gleichmäßig verschließen.

Restliches Fleisch und Käse ebenso zu insgesamt 4 Talern verarbeiten.

Paprikaschoten schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Gurke ebenfalls grob zerschneiden. Alles mit 1 EL Jalapeño-Scheiben, Knoblauch und 1 Prise Salz im Blitzhacker klein hacken. In einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann mit Senf und 2 EL Olivenöl mischen.

Salat putzen und in Stücke zupfen. Burger-Brötchen quer halbieren und auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 1-2 Minuten erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert). Brötchendeckel mit Frischkäse bestreichen, Brötchenböden mit Salat belegen.

Fleischtaler in einer Pfanne in 4 EL Öl auf jeder Seite etwa 1 Minute braten. Auf den Salat legen und mit je 1 EL der Paprika-Salsa und einigen Jalapeño-Scheiben belegen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 18.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen