

Beste Burger Patties



4 Personen



Gesamtzeit
30-40 min

Zutaten

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Semmeln vom Vortag
- etwas Paniermehl
- 2 Eier
- Paprikapulver
- 4 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

01 Semmeln in heißes Wasser legen, bis sie das Volumen verdoppelt haben und vollgesogen sind.

02 Hackfleisch in eine große Schüssel geben.

03 Semmeln mit beiden Händen gut ausdrücken und zum Hackfleisch geben.

04 Zwiebel klein würfeln.

05 Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse zur Hackfleischmasse geben.

06 Eier, Paniermehl und Gewürze ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Gegebenenfalls noch etwas Paniermehl hinzufügen, falls die Masse zu feucht ist.

07 Patties formen.

08 In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten anbraten.

09 Bis alle Patties fertig sind, die fertigen im vorgeheizten Ofen warm halten.

Die Hamburger nach Belieben belegen. Ideen: Salat, Tomaten & Saucen.

Dein Burger. Dein Ding.

Der Burger bleibt Ikone und wird immer wieder neu erfunden. Von klassisch bis modern ist alles möglich. Kombiniere, probiere, überrasche Dich selbst. So wird aus einem Klassiker Dein persönlicher Trend. Einfach machen. Einfach genießen.

