

TIPP: Wer möchte kann auch noch Essiggurkenscheiben darauf legen.

Der Klassiker mit Rindfleisch, Käse und Salat

Für 10 Burger:

.....
10 OMG Burger, Art. 1324
1.250 g Rindfleisch, gehackt
250 g Salat
5 Tomaten
2 rote Zwiebel
10 Scheiben Käse (Scheibletten)
50 g saure Sahne
50 g süßer grober Senf
1 Essiggurke
Schnittlauch
Zitronensaft
Salz und Pfeffer

- ❶ Die OMG Burger Buns auftauen lassen oder im Ofen bei 180 °C ca. 5-8 Minuten backen. Anschließend das Rindfleisch zu 10 runden Patties formen, würzen und dann in der Pfanne anbraten. Zum Schluss noch je eine Scheibe Käse auf das Patty legen und warten bis es schmilzt.
- ❷ Nun das Gemüse waschen und schälen. Den Salat etwas zerplücken. Dann $\frac{1}{4}$ der roten Zwiebel in kleine Würfel, den Rest in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden.
- ❸ Als nächstes die saure Sahne und den Senf miteinander vermischen. Dann die Essiggurke und den Schnittlauch klein hacken und unterheben. Zum Schluss noch einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❹ Jetzt die untere Hälfte des Buns mit Salat, Zwiebeln und Tomaten belegen. Dann das Fleischpatty darauf legen. Zu guter Letzt noch mit etwas Sauce verfeinern und den Deckel aufsetzen.