



big burger und mini-hamburger

Zubereitung

Deutsche Einwanderer haben den »Hamburger« einst ins Land gebracht. Nur schade, dass er über die Jahre zum Inbegriff von Fast- und Junkfood wurde. Wenn man ihn aber zu Hause mit wirklich guten Zutaten zubereitet, schmeckt er einfach super. Hier stelle ich Ihnen meinen großartigen großen American Burger und seinen kleinen Bruder, den Slider, vor. Viel Spaß beim Zusammenbauen und Genießen.

Man kann die Frikadellen im heißen Backofen, auf dem Grill oder in einer Pfanne braten. Wenn Sie sich für den Ofen oder den Grill entscheiden, sollten Sie jetzt vorheizen.

In einer großen Pfanne 1 Schuss Olivenöl auf kleiner Stufe erhitzen und die Zwiebeln darin in 10 Minuten weich dünsten, anschließend völlig abkühlen lassen. Die Cracker in der Küchenmaschine (Impulsschalter drücken) zu feinen Bröseln verarbeiten. Ein Backblech mit Öl bestreichen und beiseitestellen. Die abgekühlten Zwiebeln mit den übrigen Frikadellenzutaten in eine große Schüssel geben und mit sauberen Händen alles gründlich vermengen. Dann mit befeuchteten Händen aus der Masse für die American Burger sechs, für die Mini-Hamburger 18 gleich große Kugeln formen und diese zu etwa 2 cm dicken Frikadellen flach drücken. Auf das vorbereitete Blech legen und die Oberfläche mit ein wenig Olivenöl bestreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zeit können Sie schon einmal für die würzige Mayonnaise alle Zutaten in einer Schüssel gründlich verrühren.

Verwenden Sie eine Brat- oder Grillpfanne diese jetzt auf hoher Stufe kräftig erhitzen. Ganz gleich, auf welche Weise Sie die Frikadellen garen, rechnen Sie 3–4 Minuten pro Seite – ist die Pfanne nicht groß genug, müssen Sie in zwei Durchgängen braten. Sobald die Frikadellen auf der Unterseite beinahe gar sind, den Speck dazugeben. Die Frikadellen wenden und weitergaren. Wenn der Speck knusprig und gold-braun ist und auch die Frikadellen richtig gut aussehen, die Hamburger-Brötchen aufschneiden und die Hälften erwärmen. Einen Teller mit Küchenpapier belegen und den Speck darauf abtropfen lassen.

Jetzt nur noch die Frikadellen mit den übrigen Zutaten und der würzigen Mayo zwischen den Brötchenhälften hochstapeln – und schon kann das Essvergnügen starten. Am besten mit einem knackigen Salat und Folienkartoffeln oder Kartoffelspalten servieren.

Zutaten

Für 6 Personen

- Für die Frikadellen
- Olivenöl 2 rote Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
- 2 rote Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
- 6 Weizenmehl-Cracker oder 2 EL Semmelbrösel
- 500 g mageres Hackfleisch vom Rind
- 1 TL Meersalz
- 1 gehäufter TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 großes Freiland- oder Bio-Ei, verquirlt
- 1 Handvoll frisch geriebener Parmesan

- Für die würzige Mayonnaise
- 4 TL Mayonnaise
- 1 TL Tomatenketchup
- 1 kräftige Prise geräuchertes Paprikapulver oder Cayennepfeffer
- Saft von 1/2 Zitrone
- Außerdem
- 12 dünne Scheiben durchwachsener Räucherspeck in bester Qualität
- 6 große oder 18 kleine Hamburger-Brötchen
- 1 Kopfsalat, die Blätter gewaschen und trocken geschleudert
- 4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 6 Essiggurken, in Scheiben geschnitten
- einige eingelegte Chilischoten