Mini-Hackburger

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (50 Stück)

» 1 Brötchen
» 2 Zwiebel(n)
» 750g Hackfleisch
» 2 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 4-5 EL Öl
» 1 Bd. Rucola
» 200g Cocktailtomaten
» 100g Senf

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Brötchen ausdrücken, mit Hack, Eiern und Zwiebeln verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Aus dem Hackteig mit angefeuchteten Händen ca. 50 walnussgroße Frikadellen formen.

2. Das Öl in einer Pfanne portionsweise erhitzen, Frikadellen darin nach und nach bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 5min braten. Auskühlen lassen.

3. Rucola und Tomaten putzen, waschen und abtropfen lassen. Rucola je nach Größe in Stücke, Tomaten in Scheiben schneiden. Frikadellen halbieren, untere Hälfte mit Senfcreme bestreichen. Mit Rucola und jeweils einer Tomatenscheibe belegen, mit oberen Hälften bedecken. Burger auf einer Platte anrichten. Bis zum Servieren kühl stellen.

Nährwerte: 210kcal/E18g/F14g/KH5g pro Portion

angelegt am: 01.03.2005 Rezept-Nr: 1598

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke