XXL Hamburger

Kategorien:	Belegte Brote und Brötchen, Fingerfood, gemischtes Fleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Single, Snacks
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

3 XXL Hamburger Brötchen
1 kg Faschiertes
3 Zwiebeln
6 Eier
9 EL Bröseln
Pfeffer
Salz
90 g Mayonaise
210 g Kopfsalat
6 Paradeiser
6 Gewürzgurken
2 kleine Zwiebeln
3 EL Ketchup

Zubereitung

Am besten verrwendet man selbstgebackene XXL Hamburger Brötchen (siehe mein Rezept!).
Faschiertes in eine Schüssel geben.
Zwiebel schälen, fein würfeln und unter das Faschiertes mischen.
Eier und Bröseln zufügen und gut mit dem Faschiertem verkneten.
Faschiertes mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.
Ofen auf 220° vorheizen.
Am besten eine Pizzaform (24 cm) leicht einfetten, das Hack einfüllen und zu einerm flachen Fleischlaberl formen.
So wird das Fleischlaberl genauso groß, wie das XXL Hamburger Brötchen.
Man kann das Fleischlaberl aber auch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Fleischlaberl auf der mittleren Schiene bei 220° ca. 20 Minuten backen.
Fleischlaberl mit einem Pfannenwender einmal wenden und weitere 5 Minuten backen.
XXL Hamburger Brötchen einmal quer durchschneiden und beide Hälften mit Mayonaise bestreichen.
Kopfsalat in Blätter teilen, kurz unter fließend Wasser abspülen und trocknen.
Salatblätter auf die untere Hälfte vom XXL Hamburger Brötchen legen und die Fleischlaberl darauf legen.

Paradeiser in Scheiben schneiden und die Fleischlaberl damit belegen.
Gewürzgurken in Längsrichtung in lange Scheiben schneiden und auf den Tomaten verteilen.
Etwa 1/4 Gemüsezwiebel in Ringe schneiden, auf den XXL Hamburger geben und Ketchup darüber verteilen.
Den XXL Hamburger mit der oberen Hälfte vom Brötchen bedecken und leicht andrücken.