XXL Cheeseburger

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



Zutaten

250 g Rindsfaschiertes
Pfeffer
Salz
3 Scheibenkäse (man kann auch den "light" nehmen)
3 Hamburger-Brötchen
3 TL Senf
30 g Frisée-Salat
1 Fleischparadeiser
3 EL Ketchup

Zubereitung

Cheeseburger hat nicht so viele Kalorien, wenn man Rindsfaschiertes statt gemischtem Faschiertem verwendet.
Rindsfaschiertes nicht würzen und zu drei gleich großen Fleischlaberln formen.
Fleischlaberln zu flachen Steaks pressen.
Grill auf Stufe 3 vorheizen.
Rindsfaschiertessteaks auf das Grillrost legen und auf die oberste Schiene schieben.
Die erste Seite ca. 3-4 Minuten grillen.
Rindssteaks wenden und die 2. Seite ca. 2-3 Minuten grillen.
Grill ausstellen und das Rost herausnehmen.
Rindssteaks mit Pfeffer und Salz würzen und mit je einer Scheibe Scheibenkäse (z.B. Cheddar) belegen.
Hamburger Brötchen daneben legen und auf der mittleren Schiene wieder in den Grill schieben.
Käse schmelzen lassen und Hamburger Brötchen im Grill erwärmen.
Dafür reicht die Resthitze aus und der Grill braucht nicht neu erhitzt werden.
Hamburger Brötchen halbieren und die untere Hälfte mit Senf bestreichen.
Für Kinder möglichst milden Senf verwenden.
Darauf je 1 Blatt Frisée-Salat legen.
Die Rinderhacksteaks mit dem zerlaufenen Scheibletten-Käse darauf legen.
Fleischparadeiser in Scheiben schneiden und auf den Cheesburgern verteilen.
Ketchup darüber geben und die obere Hälfte der Hamburger Brötchen auf die Cheeseburger legen und leicht andrücken.