

[SMASHED ONION BURGER]

Einfach ein geiler Burger. Bun, Zwiebel, Patty, Sauce.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 1 grosse Zwiebel
- ✦ 4 Kugeln Rinderhack zu 150g
- ✦ 4 Buns
- ✦ Öl zum Anbraten
- ✦ Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1_ Schneide die Zwiebel in Scheiben oder Streifen.
- 2_ Heize die Grillplatte ordentlich vor.
- 3_ Gib etwas Öl auf die Platte und lege die Zwiebel in 4 Portionen drauf und röste sie etwas an.
- 4_ Wende die Zwiebel und drücke (smashe) dann je eine Kugel Hackfleisch auf die Zwiebel. Grille das Fleisch medium.
- 5_ Toaste die Buns leicht an und baue dann den Burger zusammen.
- 6_ Als Sauce eignet sich eine Safranmajo sehr gut. Diese ist schnell gemacht.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

direkt



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz