

Cheeseburger Rezept

Der Cheeseburger gehört wie auch der klassisch belegte Hamburger zu den wohl beliebtesten Burgern überhaupt.

Verbinden sich doch da saftige Beilagen und Soßen mit feinem Rinderhackfleisch und cremiger Käseauflage zu einem Burger in welchen man einfach nur reinbeißen möchte. Zumal das ganze wie hier bei diesem Cheeseburger Rezept mit selbst gebackenen Brötchen hergestellt wird und den guten Geschmack von diesem Cheeseburger bestimmen.

Aus diesem Grunde sollte man nach meiner Meinung bei Zeitnot lieber auf gute Bäckerbrötchen zurück greifen, als die in Plastik verpackten Brötchen im Supermarkt dazu verwenden.



Zutaten: für 1 Cheesburger

1 Hamburgerbrötchen
Ca. 80 g Rinderhackfleisch
1 Scheibe ca. 25 g Cheddar- Edamer-
Gouda oder Bergkäse
oder grob geraspelten Käse
1 große Tomatenscheibe (Fleischtomaten)
grüne Salatblätter
ein paar rote Zwiebelringe oder
klein geschnittene Zwiebelstückchen
ein paar grüne Gurkenscheiben
oder 1/3 Gewürzgurke
1 TL Senf
Ketchup oder Mayonnaise nach Bedarf

Zubereitung:

Für die Zubereitung vom Cheeseburger Rezept sollten zuerst die Brötchen nach

Rezept Hamburgerbrötchen

oder

Dinkel Hamburgerbrötchen rechtzeitig oder auch am Tag zuvor gebacken werden.

Für die Cheeseburger Beilage:

Rinderhackfleisch mit wenig Salz und Pfeffer würzen, verkneten und zu einem sogenannten Patty, welcher im Durchmesser etwas größer als der Brötchendurchmesser sein sollte, formen. Anschließend entweder falls vorhanden, in einer Burgerpresse zu einem gleichmäßig dicken glatten Patty formen, oder das Ganze mit der Hand flachdrücken oder mit Hilfe von einem Frühstückbrett oder Teller eine glatte Oberfläche geben.

Den Rinderhack Patty in eine Gefriertüte stecken und für 30 – 60 Minuten in den Kühlschrank legen. Salatblätter (Eisbergsalat oder die Sorte Lollo Bionda) waschen, trocken tupfen.

Rote Zwiebelringe von einer Zwiebel abhobeln, oder in kleine Stücke schneiden.

Eine im Durchmesser breite Tomatenscheibe abschneiden, oder zwei Tomatenscheiben schneiden, auf Küchenkrepp zum Aufsaugen der Flüssigkeit legen.

Ein paar Scheiben von einer grünen Gurke hobeln oder 1/3 Gewürzgurke der Länge nach in dünne Streifen schneiden.

Eine Scheibe frischen Käse auf die Größe des Fleischstückes zurecht schneiden.

Das Hamburgerbrötchen einmal quer durchschneiden.

Die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer schweren Pfanne ohne Fett goldbraun

anrösten.

Oder auf oder unter dem Grill oder Toaster bräunen.

Den Rinderhack Patty mit dem Finger oder einem Löffelstiel in der Mitte etwas eindrücken, danach in wenig Öl in einer Pfanne scharf anbraten, danach bei niedriger Hitze langsam auf beiden Seiten je 3 Minuten durchbraten, dabei die Käsescheibe gleich nach dem ersten Wenden auflegen und auf dem Fleisch gut schmelzen lassen. Oder anstatt der ganzen Käsescheibe das Rinderhack üppig mit grob geraspeltem Käse bestreuen und auf diese Weise schmelzen.

Oder den Patty auf dem Holzofengrill, Elektrogrill oder unter dem Grill im Backofen braten und ebenfalls zuletzt den Käse darauf schmelzen lassen.

Für den Aufbau des Cheeseburgers:

Beide Brötchenhälften auf der gebräunten Schnittfläche mit Senf bestreichen.

Darüber je nach persönlicher Vorliebe etwas Ketchup oder Mayonnaise streichen.

Mit dem Salat abdecken.

Darüber die Rindfleischscheibe mit Käseaufgabe legen.

Etwas Ketchup oder Mayonnaise darüber tropfen lassen.

Tomatenscheibe, rote Zwiebelringe oder klein geschnittene Zwiebelwürfel, sowie grüne Gurkenscheiben oder Gewürzgurkenstreifen darüber schichten und mit dem bestrichenen Brötchen Oberteil den Aufbau des Cheeseburger beenden.

Frisch zubereitet sofort genießen.

Kalorienangaben

Eine Portion vom Cheesburger Rezept enthalten ca. 450 kcal und ca. 34 g Fett