

Burger griechische Art

600 g Lammhack, 1 TL Senf, 1 TL gehackte Zwiebel, gehackter Knoblauch nach Geschmack, Salz, Pfeffer, etwas getrockneter Oregano, Scheiben von roher Gurke u. Tomate, etwas Zaziki (Fertigprodukt), 4 Hamburger-Brötchen

Lammhack mit den Gewürzen mischen und flache Scheiben formen. Grillen oder gar braten. Auf das getoastete Brötchen geben und mit Gurke, Tomate und Zaziki garnieren.

Bacon Burger (Hamburger mit Speck)

600 g Rinderhack, 100 g Frühstücksspeck, kross gebraten und zerkrümelt, 1 kl. gehackte Zwiebel, 4 EL Barbecue-Soße Toppings nach Geschmack: Tomaten, Gurken, Salat, 4 Hamburger-Brötchen

Hack, Speck, Zwiebel und Barbecuesoße vermischen, in Scheiben formen und grillen. In Brötchen legen und nach Geschmack garnieren.

Bohnen-Burger (vegetarisch)

Für alle, die kein Fleisch mögen, habe ich hier ein Burger-Rezept auf fleischloser Basis.

400 g Kidneybohnen (Dosenware), 1 Zwiebel, feinstgehackt, 1 Tomate, ohne Haut, gehackt, etwas Mehl, Salsa nach Geschmack, 4 Hamburger-Brötchen

Bohnen abtropfen lassen und mit der Tomate und den Zwiebeln in eine feuerfeste Form geben. In der Mikrowelle drei bis vier Minuten auf höchster Stufe garen. Etwas Mehl hinzufügen (etwa 1 EL) und alles zerstampfen, eventuell etwas salzen und pfeffern. Mischung in vier Patties formen und in der Pfanne schön braun braten. In Hamburger-Brötchen mit Salsa, Avocadoscheiben oder Eissalat servieren.

Caro

