Liebe NAT-Schüler der Klasse 7,

diese Woche habe ich ein ganz leckeres Rezept ausgesucht, was ihr gemeinsam mit euren Eltern zubereiten solltet. Es ist zunächst etwas aufwendig in der Vorbereitung, aber es schmeckt super. 😉

**Hamburger – so wie sie Frau Schulze mag** 😉

(Rezept für 4 Personen)

**Zutaten:**

* Hamburger Buns

Mein Tipp: Ich nehme immer die Hälfte Rinderhack und die Hälfte Schweinehack.

* 500g Rinderhack
* Bacon in Scheiben
* Käse in Scheiben
* ½ Gurke, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, Salatblätter
* Pfeffer, Salz,
* Öl für die Pfanne
* Hamburger Soße oder Ketchup oder Mayonnaise

**Vorbereitung:**

* Rinderhack mit Pfeffer und Salz würzen, gut durchkneten und zu 4 gleich großen
Pattys formen und ganz flach drücken, zunächst zur Seite stellen
* Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, auf einen Teller legen
* Salatblätter waschen und trocken schütteln oder mit Küchenkrepp abtupfen, auch auf einen Teller legen
* Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl braun braten und im vorgeheizten Ofen (ca. 100 Grad) warm stellen
* Hamburger Buns aufschneiden auf dem Toaster toasten und im Backofen mit warmhalten

**Zubereitung:**

* Sonnenblumenöl in einer Pfanne richtig erhitzen und die flach gedrückten Pattys von beiden Seiten zunächst scharf anbraten, dann bei mittlerer Hitze weiter braten bis sie gar sind (ca. 4 Minuten von jeder Seite).
* Kurz bevor die Pattys gar sind, den Schinken einfach am Pfannenrand mit braten und ihn anschließend auf Küchenkrepp legen, damit das Fett abtropfen kann.
* Zum Schluss auf jeden Patty noch eine Scheibe Käse legen und schmelzen lassen (geht natürlich auch ohne).

Jetzt kommen alle Zutaten auf den Tisch und jeder kann sich seinen Hamburger so belegen wie er mag. Guten Appetit!

*Meine Variante:*

 *Zuerst auf die untere Seite des Brötchens Burger Soße, Salat, Patty mit Käse überbacken, gebratene Bacon, gebratene Zwiebelringe, Gurken- und Tomatenscheiben, Salat, noch einmal Burger Soße und Deckel drauf.*