



Ölz Brioche Burger Brötle "Fußball Cheeseburger"

Leckeres Burger-Rezept für deinen Fußballabend für 4 Portionen



Zutaten

4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
300 g Faschiertes (Rind)
4 Scheiben Cheddar
1 Rote Zwiebel
1 Glas Essiggurkerl
2-3 Tomaten
Salat
Cocktail Sauce
4 EL Schwarzer Sesam

Zubereitungszeit

30 min

1. Ölz Brioche Burger Brötle in der Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.
2. Nun mit einem Lebensmittel-Pinsel und der Cocktailsauce sechs 5-Ecke auf den oberen Teil des Burger Brötles zeichnen.
3. Das Burger Brötle dann in den schwarzen Sesam tupfen, um alle 5-Ecke zu bedecken.
4. Mithilfe eines Messers nun die Kanten der 5-Ecke präziser gestalten.
5. Aus dem Faschierten vier gleich große Patties formen und diese in einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
6. Die Hitze reduzieren und je eine Scheibe Cheddar auf die Patties legen. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken, bis der Käse geschmolzen ist.
7. Die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.
8. Den Burger nun zusammenstellen: Zuerst ein Salatblatt, Tomaten und dann das Burger Patty mit Käse auf das Brötle legen. Je nach Vorliebe nun mit ein paar Stücken roten Zwiebeln, Essiggurkerl und etwas Cocktailsauce toppen.
9. Nun vorsichtig das Fußball Brötle darauf setzen und fertig ist der Snack fürs Match.