



# Ölz Brioche Burger Brötle "Smashed Burger" mit Pommes

Trendiges Burger-Rezept, perfekt für die Super Bowl Party- 6-8 Portionen



## Zutaten

8 Stück Ölz Brioche Burger Brötle  
500 g Rinderfaschiertes  
2 EL Butter  
150 g Cheddar  
2 Stück Salatherzen (geschnitten)  
1 Packung TK Pommes  
Süße, eingelegte Gurken zum Belegen  
Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Für die Sauce:

2 EL Mayonnaise  
2 EL Ketchup  
2 EL Gelber Senf  
2 EL Süße, eingelegte Gurken (zerhackt)  
¼ TL Worcestershire Sauce  
¼ TL Paprikapulver

## Zubereitungszeit

25 min

1. Für die Sauce: Mayonnaise, Ketchup, Gelben Senf, süße Gurken, Worcestershire Sauce & Paprikapulver in einer Schüssel verrühren.
2. Ölz Brioche Burger Brötle in der Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.
3. Faschiertes in einer Schüssel mit etwas Salz & Pfeffer vermischen und zu circa 8 gleich großen Fleischbällchen formen.
4. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen.
5. Zwei Fleischbällchen in die heiße Pfanne legen und jeden mit einem Spatel zerdrücken.
6. Die smashed Patties nun von beiden Seiten auf hoher Hitze circa 1 Minute anbraten.
7. Eine Scheibe Cheddar auf jedes Patty legen und die Pfanne mit einem Deckel verschließen.
8. Hitze reduzieren und nun nur noch den Käse schmelzen lassen.
9. Nun kann der Burger zusammengesetzt werden: Burger Brötle mit Sauce bestreichen, Patty mit Käse darauf platzieren und nun mit mehr Sauce, Salat & süßen Gurken toppen.
10. Die Burger mit Pommes servieren und genießen!