



Ölz Maxi Burger Brötle mit Rindfleisch Patty & geschmolzenem Cheddar

Klassisches Burger Rezept für 4 Portionen



Zutaten

- 4 Stück Ölz Maxi Burger Brötle
- 4 Rindfleisch Patty
- 4 Scheiben Cheddar Käse
- 1 Gurke
- 1 Paprika
- 4 Essiggurke
- 1 Rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 4 EL Dijon-Majo
- 2 EL Honig

Zubereitungszeit

25 min

1. Patty am Grill durchbraten. Gegen Ende die Käsescheibe darauf schmelzen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Honig auf niedriger Stufe karamellisieren lassen.
3. Paprika aufschneiden und auf dem Grill mit braten lassen.
4. Tomaten, Gurke, Salat und Essiggurkerl aufschneiden.
5. Die Ölz Maxi Burger Brötle noch für ca. 30 Sekunden auf den Grill geben.
6. Die noch warmen Ölz Maxi Burger Brötle mit Dijon-Majo bestreichen und mit den restlichen Zutaten belegen.