



# 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. Burger Brötle vorbereiten:

Die Ölz Brioche Burger Brötle in einer Pfanne oder auf dem Grill kurz antoasten.

### 2. Fußballmuster erstellen:

Mit einem Lebensmittel-Pinsel und der Cocktailsauce sechs **Fünfecke** auf den oberen Teil des Burger Brötles zeichnen.

### 3. Sesam-Beschichtung:

Das bemalte Brötle vorsichtig in schwarzen Sesam tupfen, sodass alle gezeichneten Fünfecke bedeckt sind.

### 4. Konturen schärfen:

Mit einem Messer die Kanten der Fünfecke präziser nachformen.

### 5. Burger Patties zubereiten:

Aus dem Faschierten vier gleich große Patties formen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

### 6. Käse schmelzen lassen:

Die Hitze reduzieren, je eine Scheibe Cheddar auf jedes Patty legen und die Pfanne mit einem Deckel abdecken, bis der Käse geschmolzen ist.

### 7. Zwiebeln schneiden:

Die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.

### 8. Burger zusammenstellen:

Auf die untere Brötchenhälfte ein frisches Salatblatt legen. Tomatenscheiben darauf platzieren. Das heiße Burger-Patty mit geschmolzenem Käse darauf setzen. Nach Belieben mit roten Zwiebelscheiben, Essiggurkerln und etwas Cocktailsauce toppen.

### 9. Finalisieren & Servieren:

Das vorbereitete **Fußball-Brötle** vorsichtig auf

den Burger setzen.