



Ölz Maxi Burger Brötle mit geschmolzenem Gauda & Pommes

Das perfekte Burger Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Ölz Maxi Burger Brötle
2 Rindfleisch Burger Patties
4 EL Cocktailsauce
4 Salatblätter
1 Große Tomate
2 Essiggurken
2 Scheiben Gauda Käse
1 Rote Zwiebel
180 g Pommes tiefgekühlt
1 EL Öl

Zubereitungszeit

25 min

1. Backrohr auf 180 Grad vorheizen und anschließend Pommes für ca. 20 Minuten (je nach Packungsangabe) backen.
2. Salat und Tomaten waschen. Die Tomaten, Zwiebel & Essiggurken in dünne Scheiben schneiden.
3. Rindfleisch Burger Pattys in einer Pfanne mit dem Öl beidseitig anbraten, bis sie ganz durch sind. Zum Schluss jeweils eine Scheibe Gauda auf die Pattys legen und in der heißen Pfanne schmelzen.
4. Die Ölz Maxi Burger Brötle aufschneiden und kurz in der warmen Pfanne erwärmen.
5. Nun zum Belegen: Zuerst die Cocktailsauce auf das untere Burger Bun streichen und anschließend mit Salatblatt, Tomaten, Rindfleisch Burger Patty, Essiggurken und den rohen Zwiebeln belegen.
6. Pommes aus dem Rohr nehmen, gut salzen und mit dem fertigen Burger servieren.