



Zutaten:

600 g Rinderhackfleisch
 4 Burgerbrötchen
 halben Eisbergsalat
 halbe Salatgurke(n)
 1 Essiggurke(n)
 2 Tomate(n)
 1 Zwiebel(n)
 2 Frühlingszwiebel(n)
 Ketchup
 Mayonnaise
 Senf
 Salz
 Pfeffer



GEFU Fleischwolf TRICA
Größe 7/8



Rösle Schüssel (hoch)



Rösle Burgerpresse PRO



Rösle Kugelgrill No.1 F60 AIR



Rösle Grillplatte rund



Rösle Burger Wender

1

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel würzen und gut vermengen. Zu vier Burger-Pattis mit der Burgerpresse formen.

2

Den Grill anheizen und die Grillplatte einölen. Das Burgerfleisch darauf legen und garen. Die Grilldauer variiert je nach Belieben für medium oder gar.

3

In der Zwischenzeit die Brote halbieren und auf dem Grill von beiden Seiten toasten.

4

Den unteren Teil des Brötchens auf die Teller verteilen und nach Geschmack mit verschiedenen Zutaten belegen, wie Salat, Essiggurken, Zwiebeln und Tomaten. Mit Mayonnaise, Ketchup und Senf würzen. Den gegrillten Burger auflegen und mit dem angewärmten Brotdeckel servieren.