

Tilsiter-Hamburger

Fleisch

- 450 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Schalotte, sehr fein gehackt
- ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Sauce

- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- Salz, wenig Cayennepfeffer

Burger

- 150 g TILSITER ROT, in Streifen
- Pfeffer
- 4 Hamburgerbrötli, quer halbiert
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- Salz, wenig Cayennepfeffer
- 4 Essiggurken, in Scheiben
- 1–2 Tomaten, in Scheiben
- wenig Rucola

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Schwierigkeit: mittel

1. Fleisch: Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer von Hand gut mischen, bis eine kompakte Masse entsteht. Masse vierteln, mit nassen Händen flache Burger formen.
2. Sauce: Alle Zutaten gut verrühren.
3. Burger: TILSITER ca. 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Grillieren: Fleisch über mittelstarker Glut/bei mittlerer Hitze 3 Min. grillieren, wenden. Käse darauflegen, würzen, zugedeckt 3–5 Min. fertig grillieren. Die Brötchenschnittflächen während den letzten 2 Min. mitgrillieren.
5. Fertigstellen: Sauce auf die Brötchenböden verteilen, TILSITER-Hamburger darauflegen. Gurken, Tomaten und Rucola darauf verteilen. Brötchendeckel aufsetzen.

Nährwerte pro Portion

780
kcal

48g
Fett

41g
Kohlen-
hydrate

44g
Eiweiss

Tipp: Die Burger in der Pfanne braten, TILSITER darauf verteilen und im Backofen bei 100 °C schmelzen lassen.

