



Cheeseburger mit Spiegelei (4 Personen)

Zutaten Patty

Ca. 600g Rinderhack
1 Knoblauchzehe
½ Schalotte
Etwas Worcestersauce
1 TL Salz
0,5 TL Pfeffer

Zutaten Topping

1 kleine rote Zwiebel
4 Eier
4 Scheiben Käse
1 Tomate
Etwas Pflücksalat
Mayonnaise nach Wahl

4 Burger Buns nach Wahl (selbstgemacht oder gekauft)

Die Zwiebel und Tomate in Scheiben schneiden sowie den Pflücksalat waschen und zur Seite stellen.

Zubereitung Patty

Das Rinderhack in eine Schüssel geben. Den Knoblauch hacken, danach mit einem Messer zerdrücken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotte schälen und in feine Stücke schneiden. Die Knoblauchpaste und die Schalotten unter das Hack heben und mit Etwas Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 4 gleichmäßige Kugeln zu je 150g formen.

Den Grill mit einer Plancha oder Gussplatte bestücken und auf ca. 220 Grad aufheizen.

Die Burger Kugel auflegen und mit dem Smasher in die gewünschte Größe drücken und direkt von beiden Seiten kurz anbraten und dann indirekt bis zum gewünschten Gargrad ruhen lassen.

Sobald die Pattys das erste Mal gedreht wurden, den Käse auflegen und schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die Spiegeleier auf der Plancha zubereiten sowie die Burger Buns aufschneiden und in den indirekten Bereich legen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





www.grillschule-goetz.de

Nun kann der Burger zusammengebaut werden.

Die Mayonnaise wird auf die Unterseite des Buns gestrichen und mit dem Pflücksalat belegt. Darauf folgen die Zwiebelringe und 1 Scheibe Tomate. Danach das gegrillte und mit Käse überbackene Patty, gefolgt vom Spiegelei.



**Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!**

