

USA

The Hamburger

von Thomas · EINFACH

15 min + 10 min · 355 kcal · 6

Zutaten

FÜR 6 PORTIONEN

600 g	Hackfleisch (Rind)
1½ St.	Zwiebel
3 St.	Knoblauchzehe
1½ St.	Ei
3 EL	Mehl
3 EL	Paniermehl
1½ St.	Semmel
150 ml	Milch (2.5% Fett)
3 TL	Salz
1½ TL	Thymian
1½ TL	Majoran
1½ Prise	Pfeffer
1½ EL	Schnittlauch
1½ EL	Petersilie
1½ TL	Sambal Oelek

Anleitung

1. Semmel in Milch einweichen und danach ausdrücken.
2. Zwiebel fein hacken.
3. Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, eingeweichte Semmel, Ei, Mehl, Paniermehl und die Gewürze in eine gemeinsame Schüssel geben und zu einem Teig kneten.
4. Den Fleischteig in gleichgrosse Portionen teilen, in Hamburger formen und in Paniermehl wenden. Das Fleisch nun mit wenig Öl in der heissen Pfanne anbraten.
5. Nach belieben weiterverarbeiten...

> **Tipp** · Kann wunderbar mit der Hamburger Special Sauce verfeinert werden.