



DAS REZEPT AM ABEND

MELANIES BURGER:

- 180 G BURGER PADS VOM ANGUS RINDERFILET
- BRIOCHE BURGER BUN
- FLEISCHTOMATE IN SCHEIBEN GESCHNITTEN, ZWIEBEL NACH GUSTO
- 2 SCHEIBEN MITTELALTEN GOUDA
- SCHEIBEN VON SAUREN GURKEN (SANDWICH GURKEN)
- ETWAS BUTTER
- SALZ UND PFEFFER
- TOMATEN KETCHUP, MAYONNAISE ODER DIRKS PFLAUMEN KETCHUP
- KARTOFFELCHIPS

ZUBEREITUNG:

DEN GRILL ENTZÜNDEN UND BIS DIE KOHLE WEISS GLÜHT ABWARTEN. DIE BURGER PADS MIT SALZ WÜRZEN (KEIN PFEFFER). DERWEIL DIE TOMATE UND ZWIEBEL IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN. DIE BURGER BUNS VON INNEN MIT BUTTER EINSCHMIEREN UND KURZ AUF DER INNENSEITE AUF DEM GRILL TOASTEN. JETZT DAS BURGER PAD VON ALLEN SEITEN, UNTER STÄNDIGEM WENDEN SCHARF ANBRATEN (CA. 4 MINUTEN UM MEDIUM ZU BRATEN). NUN DAS FLEISCH AN DEN RAND DES GRILLS (WENIGER HITZE) LEGEN MIT PFEFFER WÜRZEN UND DIE KÄSESCHNEIBEN OBEN AUF GEBEN. WEITERE 2 MINUTEN GAREN LASSEN. JETZT ALLES AUF DIE BRIOCHE BUNS DRAPIEREN UND MIT DEN KARTOFFELCHIPS SERVIEREN.