

Grill-Cheeseburger mit selbstgemachten Brötchen und Tomaten-Zimt-Ketchup



Zubereitung: 20 min (die Zeit wurde ohne Brötchen- und Ketchup-Herstellung berechnet, die Anleitungen dafür findet ihr hier: [Burger Buns – Hamburgerbrötchen](#) und [Tomaten-Zimt-Ketchup](#))

Zutaten für 6 mittelgroße Burger:

Für das Rindfleisch-Patty:

500 g Rinderhackfleisch
1 Ei (Kl. M)
2 EL Mehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Für den Belag:

$\frac{3}{4}$ Fleischtomate
 $\frac{1}{4}$ Gurke
eine Handvoll Blattsalat nach Wahl
6 Schmelzkäsescheiben, z. B. Cheddar oder Gouda
6 EL Ketchup (z. B. diesen hier)

Für die Guacamole:

1 reife Avocado
 $\frac{1}{4}$ Fleischtomate (Rest vom Belag)
Saft einer halben Zitrone
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Außerdem:

6 Burgerbrötchen (z. B. diese hier)

Besonderes Werkzeug:

Grill oder Pfanne/Backofen

Zubereitung:

Für das Rindfleisch-Patty alle dafür genannten Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig mit den

Händen verkneten, sodass sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Nun in 6 gleich große teilen, mit den Händen zu einer Kugel formen und anschließend platt drücken. Die Pattys sollten im Durchmesser mindestens 2 cm größer sein als die Brötchen, da sich meistens das Fleisch beim Braten ein wenig zusammenzieht und dabei kleiner wird.

Die Tomate und Gurke waschen und anschließend in Scheiben schneiden. Den Salat ebenfalls gut waschen und etwas kleiner auseinanderreißen (sollte nicht wesentlich größer als die Brötchen sein).

Die Avocado halbieren, den Kern davon entfernen und das Avocadofleisch mit Hilfe eines Löffels herauslösen. Das Avocadofleisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Tomate in ganz kleine Stücke schneiden, zur Avocado-Creme geben und unterrühren. Fertig ist die Guacamole.

Die Brötchen halbieren und auf den Grill legen. Jede Seite braucht circa 1 bis 2 min. Wer keinen Grill verwenden will, der backt die Brötchen im 100 °C warmen Backofen kurz auf, bis sie leicht knusprig sind.

Die Pattys auf den heißen Grill oder in die heiße Pfanne geben. Pro Seite circa 3 min scharf braten. Kurz vor Schluss den Käse auf das Fleisch legen und warm werden lassen. Sobald es anfängt zu verlaufen, ist das Cheese-Patty fertig.

Der Burger kann nun nach Lust und Laune gestapelt werden, z. B. so: Zuerst natürlich die Brötchenunterseite, dann Salat, 1 EL Ketchup, das Cheese-Patty, 2 Gurkenscheiben, 1 Tomatenscheibe, 1 EL Guacamole und zum Schluss die Brötchenoberseite.

Den Burger nun noch mit einem Holzspieß fixieren, damit nicht alles verrutscht beim Essen. ;-)

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥