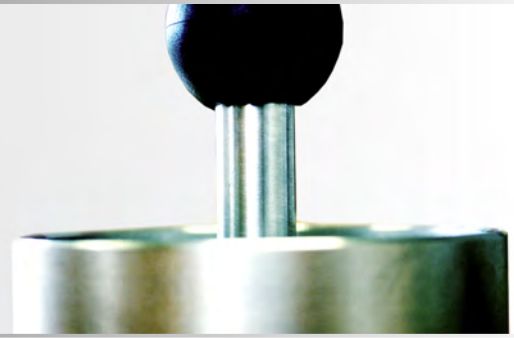


BRONSON Rezepte



Klassischer Cheesburger

mehr Rezepte und den **Original**
BRONSON® Hamburger-Former gibt
es unter www.world-of-bronson.com

Zutaten für vier Portionen

- 600 g Rinderhack
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Schmelzkäse
- Essiggurken
- Tomatenscheiben
- Eissalat
- Senf
- Ketchup
- 4 Hamburger-Brötchen

Zubereitung

Würzen Sie das Hackfleisch, teilen es in vier gleichgroße Portionen und geben es anschließend in den **BRONSON®**. Mit dem Gegenstück erzielen Sie nun vier gleichgroße passgenaue Frikadellen. Am Besten grillen Sie das Hackfleisch. Ansonsten braten Sie es kräftig in der Pfanne an und lassen es dann unter geschlossenem Deckel nachgaren. Als nächstes legen Sie den Schmelzkäse auf die Frikadelle und toasten schon einmal die Brötchen an. Belegen Sie nun die Brötchen mit dem Eissalat, Tomatenscheiben, Essiggurken, Senf, Ketchup und den Frikadellen. Guten Appetit!

TIPP

Supereinfach zu verfeinern oder abzuwandeln!

· **Double Decker:**

Verwenden Sie für den Double-Decker zwei Frikadellen und zwei Käsescheiben

· **Blue Cheese Burger:**

Verwenden Sie etwas zerkleinerten Blauschimmelkäse und mischen Sie ihn unter das Hackfleisch

· **Mushroom Burger:**

Verwenden Sie hierzu geschmorte Champignons und geben Sie diese in das Hackfleisch