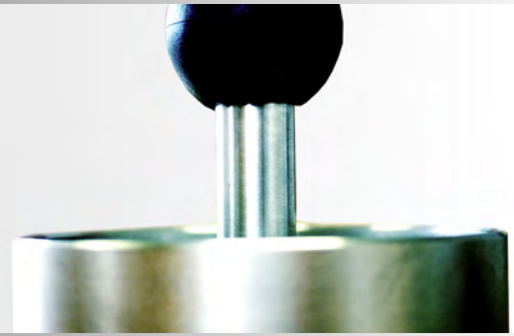


BRONSON Rezepte



Reuben Burger

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

Zutaten für vier Portionen

- 400 g Rinderhack
- 75 g Corned-Beef-Aufschnitt
- Salz, Pfeffer
- 1/2 gehackte Zwiebeln
- etwas Knoblauchsatz
- 4 Scheiben Emmentaler
- 125 g Sauerkraut, abgetropft
- 4 Hamburger-Brötchen

Zubereitung

Vermischen und zerkneten Sie das Hackfleisch mit dem zerkleinertem Corned-Beef-Aufschnitt, Salz (Knoblauchsatz), Pfeffer und den gehackten Zwiebeln. Nun teilen Sie die Mischung in vier gleichgroße Portionen und geben Sie diese dann in den **BRONSON®**. Mit dem Gegenstück erzielen Sie nun gleichgroße passgenaue Frikadellen, die Sie anschließend in der Pfanne braten. Geben Sie nun auf jede Scheibe etwas Sauerkraut und Käse darüber. Decken Sie die Pfanne ab und lassen Sie den Käse zerlaufen.

Nun servieren Sie die Burger in den Hamburger-Brötchen. Guten Appetit!