

Rezeptur

Failenschmids Burger

Zutatenkorb: Blattsalat; 4 Tomaten; ½ Gurke; 4 frische Brötchen; 1 kg Hackfleisch; 2-3 EL Schweineschmalz; 1 Zwiebel; 2 Eier; 1 Bund Petersilie; Semmelbrösel oder 2-3 Brötchen von den Vortagen; 6 EL Tomatenketchup; 150 gr. Mayonaise; 2 TL Meerrettich (frische grieben oder aus dem Glas) Salz; Pfeffer; Paprika; 1 Zitrone zum auspressen

Blattsalat verlesen und waschen und sofort in einer Salatschleuder trocknen schleudern

Tomaten und Gurken waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Cocktailsoße herstellen:

Die Mayonnaise mit dem Ketchup verrühren. Immer mehr Ketchup als Mayonnaise verwenden, damit die Sauce eine schöne Farbe bekommt und ein wenig Süße als Gegensatz zur Schärfe.

1 EL Meerrettich unterrühren und erstmal abschmecken. Nach Geschmack dann noch weitere 1 -2 EL Meerrettich zufügen. Alles gut miteinander verrühren und dabei mit 1-2 EL Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleischkühle zubereiten:

Zwiebel und Petersilie kleinschneiden und mit Hackfleisch gemischt Eier, Semmelbrösel gut vermengen und mit Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken. Zu Fleischkühle formen und in der Pfanne mit heißem Schmalz schön anbraten

Failenschmids Burger herstellen:

Frisches Brötchen aufschneiden und je nach belieben mit Cocktailsauce, Tomaten, Blattsalat, Gurken und Fleischkühle belegen.