

Rezepte

Rindfleisch-Burger mit Honig-Senf-Soße

von Heike Reinhart vom Landgasthof Rotlipp in Ortenberg/Wetterau

Zutaten

- für 4 Burger

- 4 frische, große Sesambrötchen
- 600 g Rinderhack
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 2 EL Rapsöl zum Braten
- 1-2 Tomaten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Salatblätter nach Bedarf

- für die Honig-Senf-Soße

- 2 Eigelb
- 4 TL Senf
- 2 TL Salz
- 4 TL Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Knoblauch
- 20 ml Zitronensaft
- 2 TL Honig
- 250 ml Rapsöl

Zubereitung

Zuerst die Honig-Senf-Soße herstellen. Dafür trennt man die 2 Eier und gibt das Eigelb mit den anderen Zutaten - bis auf das Öl - in eine Schüssel und vermischt alles mit einem Mixer. Danach wird unter ständigem Rühren das Öl hinzugegeben. Fertig ist die Honig-Senf-Soße!

Rezepte

Lässt sich gut schon ein bis zwei Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Burger-Pattys das Hackfleisch und die drei Eier vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in der Pfanne oder auf dem Grill braten.

Die frischen Sesambrötchen für etwa 5 Minuten bei 200 Grad kurz in den Backofen legen. Dann aufschneiden und auf beiden Seiten mit der Honig-Senf-Soße bestreichen.

Die unteren Hälften nun mit Salatblättern, Zwiebelringen, Tomatenscheiben und je einer Rinderfrikadelle belegen, die oberen Hälften drauf und fertig ist der selbstgemachte Burger.