### Rezept

# Hamburger mit Schaschlik-Würzmischung

Feine, würzige Hamburger oder Hackfleischbällchen

20 min | 4 Pers

#### Zutaten

ca 800g Rindfleisch, gehackt

Olivenöl

1 1/2 Zwiebeln

1-2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenpüree

2-3 EL Schaschlick Gewürzmischung

#### Vorbereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Knoblauchzehen pressen

### Zubereitung

- 1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben.
- 2. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpürré und das Gewürz beigeben. Alles sehr gut mischen und durchkneten.
- 3. Aus der Masse nun ca. 1cm dicke Hamburger formen, in der von Ihnen gewünschten Grösse.
- 4. In einer Bratpfanne mit dem Olivenöl, nun die Hamburger auf beiden Seiten gut anbraten. Sie brauchen ca. 5-7 Min. bis sie nicht mehr blutig sind.

#### Variationen

Mit der Beigabe von Chili Cayennepfeffer erhalten Sie eine scharfe Variation.

Natürlich können Sie aus der Masse auch Bällchen oder kleine Würstchen formen.

## **Tipps**

Das Fleisch schmeckt sehr gut mit Brot und Salat oder Beigaben wie z.B. aufgeschnittene Tomaten, frische Zwiebelringe, Salatgurken-Scheiben und Oliven.

# Gewürzhändlerei zum Scharfen Sultan - sultan-gewuerze.ch

