

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 Schaschlik Gewürzmischung

Vorbereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Knoblauchzehen pressen

Zubereitung

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree und das Gewürz begeben. 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.

Es passt aber auch ausgezeichnet zu Reis, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Dazu reiche ich eine Schaschlik-Sauce und Salat oder Peperoni-Auberginengemüse.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.