

## Smashed Cheeseburger

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Burger

360 g Rinderhack  
4 Scheiben Chester-Sandwich-Käse  
2 Burger-Brötchen (Buns)  
4 Gewürzgurken  
1 Zwiebel  
30 g Mayonnaise  
10 ml Sonnenblumenöl  
30 g Butter

#### Besonderes Zubehör

Grill  
Griddle Plate

Du liebst einen guten Burger und möchtest mal etwas Neues am heimischen Herd oder Grill ausprobieren? Dann sind Smashed Burger genau das Richtige für dich. In den USA ein absoluter Trend, kommen die zerdrückten Burger-Patties auch langsam zu uns. Das schöne daran ist der Geschmack. Die Burger Patties werden mit sanfter Gewalt auf den Pfannenboden gedrückt, um eine maximale Röstung zu erreichen. So sind die dünnen Patties eine echte Geschmacksbombe.

Allen, die nicht unbedingt in ein 200-Gramm-Patty beißen möchten, eröffnet diese Zubereitungsart neue Welten. Belegen kannst du deinen Burger weiterhin wie du möchtest. Wir starten mit einem klassischen Cheeseburger ohne viele Zutaten, um den Geschmack der Smashed Burger hervorzuheben.

Wenn du dein Burger-Wissen erweitern möchtest, schau doch mal in diese Guides rein. Dort findest du alles, was du über Burger (und gutes Hack für dein Patty) wissen musst.

- 1 -

Gurken längs in dünne Streifen schneiden, Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

- 2 -

Grill auf maximale Hitze aufheizen. Burger Buns halbieren, Butter auf die Hälften streichen und mit der Schnittfläche nach unten für 30 Sekunden angrillen.

- 3 -

Aus dem Hackfleisch gleichgroße Kugeln formen. Die Hälfte der Hackbällchen mit einem Schuss Öl auf die Gussplatte legen und mit einem Pfannenwender platt drücken, ggf. einen zweiten Pfannenwender oder die Hand benutzen, damit die Patties richtig platt werden.

- 4 -

Nach 40 Sekunden wenden und jeweils 1 Scheibe Käse auf die Patties legen.

- 5 -

Nach 30 Sekunden Patties übereinander legen, aus der Pfanne heben und die zweite Portion zubereiten.

## Smashed Cheeseburger

- 6 -

Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und Gurken auf die untere Hälfte geben.

- 7 -

Patties mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Gurken setzen, mit Zwiebeln bedecken und die obere Brötchenhälfte aufsetzen.