

## Bunter Bauernburger

### FÜR 4 BURGER

#### Zutaten

- 2 Tomaten
- 2 Gewürzgurken
- 1 rote Zwiebel
- 500g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Öl
- 4 Hamburger-Brötchen
- 1 EL Senf
- 1 EL Ketchup
- 2 EL Remoulade
- 4 Salatblätter
- 4 Scheiben Käse

#### Zubereitung

Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Gurken längs in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen und aus der Masse 4 flache Frikadellen formen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Frikadellen von jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten. Die Hamburger-Brötchen aufschneiden und nach Packungsanleitung im Backofen erwärmen. Senf und Ketchup verrühren. Die Unterseite der Brötchen mit der Senf-Ketchup-Mischung und die Oberseite mit Remoulade bestreichen. Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die untere Brötchenhälfte der Burger mit je einem Salatblatt sowie Tomaten- und Gurkenscheiben belegen. Frikadellen daraufsetzen, mit je einer Käsescheibe belegen, Zwiebelscheiben darüber verteilen und Brötchen zuklappen.

Tipp: Übrigens, der Burger schmeckt sehr lecker und würzig, wenn Sie ihn zusätzlich mit Röstzwiebeln belegen.

Aus dem Buch „Die besten Rezepte vom Land“