



Klassischer Smashed Cheeseburger

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

bunter Blattsalat	0.25 St.
Strauchtomaten	1 St.
Mayonnaise	5 EL
Ketchup	2 EL
Senf	1 TL
Knoblauch, granuliert	0.5 TL
Salz	
Butter	2 EL
Hamburgerbrötchen	4 St.
Rinderhackfleisch	350 g
Öl	4 TL
Pfeffer, schwarz	
Cheddar Aufschnitt	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und trocken schütteln. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Mayonnaise, Ketchup, Senf, Knoblauch und Salz miteinander vermengen. Burgersauce abschmecken.
3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Hamburgerbrötchen halbieren und ca. 2 Min. in der Pfanne goldbraun rösten.
4. Hackfleisch in etwa 80 g große Portionen aufteilen und zu lockeren Kugeln formen. Eine gusseiserne Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Öl in die Pfanne geben und Patties braten. Hierfür eine Hackfleisch-Kugel in die sehr heiße Pfanne geben und mithilfe eines Pfannenwenders platt drücken. Pattie mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2–3 Min. kross braten und wenden. Eine Scheibe Käse auf den heißen Pattie geben und ca. 1–2 Min. fertig braten.
5. Burgerbrötchen mit 1 EL Burgersauce bestreichen und Smashed Pattie auf den Burger setzen. Mit Salat und Tomate belegen. Zum Schluss Brötchendeckel ebenfalls mit Burgersauce bestreichen und auf den Smashed Burger setzen. Klassischen Smashed Cheeseburger servieren.

Guten Appetit!

Info: Beim Smashed Burger wird der Pattie beim Braten gesmashed, also platt gedrückt.

Dabei vergrößert sich die Bratfläche, es können sich maximal viele Röstaromen entwickeln und die typische Kruste entsteht.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	543 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	36 g