

BIGGER IS BURGER. DER XXXL-BURGER.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

HACKFLEISCH-FRIKADELLE:

2 Brötchen vom Vortag,
in lauwarmen Wasser einweichen
1 kg Hackfleisch, gemischt
2 Teel. Senf
2 Eier

BELAG:

10 Scheiben Schmelzkäse
1 mittelgroße Gurke
(wahlweise können auch
Gewürzgurken schmecken)
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 Kopf Eisbergsalat
Ketchup
Gewürze
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Fladenbrot



SO GEHT´S:

Das Hackfleisch, die Eier, den Senf und die zuvor eingeweichten Brötchen zu einem Teig verkneten und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Hackmasse in 2 Hälften teilen und beide zu großen Fladen formen, ungefähr in der Größe des Fladenbrotes und je auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und die zwei Backbleche im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 70-90 Minuten backen. (Nach ca. ½ Stunde die Backbleche tauschen, das Obere nach unten und das Untere nach oben damit beide Hackfleischfladen gleichmäßig braun werden).

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag vorbereiten. Die Zwiebel in Ringe schneiden, die Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Salatkopf waschen und die ganzen Blätter zur Seite legen.

Das Fladenbrot horizontal aufschneiden, wer möchte kann die Brothälften noch kurz im Backofen aufbacken.

Die Unterhälfte mit Ketchup bestreichen und die Fleischfrikadelle darauf setzen. Anschließend mit 5 Käsescheiben belegen und den zweiten Hackfleischfladen darauflegen.

Die restlichen 5 Scheiben Käse verteilen und anschließend mit den Salatblättern, Tomaten, Gurken und Zwiebeln belegen. Die Oberseite vom Fladenbrot noch mit Ketchup bestreichen und aufsetzen.

Die restlichen 5 Scheiben Käse verteilen und anschließend mit den Salatblättern, Tomaten, Gurken und Zwiebeln belegen.

Die Oberseite vom Fladenbrot noch mit Ketchup bestreichen und aufsetzen.