

Coogan's Special Cheeseburger

(Fleishkühle im Brötchen)



Zutaten für 4 Personen:

500g gemischtes Hackfleisch
250g zarte Haferflocken
Schmelzkäse in Scheiben
2 Tomaten
2 Zwiebeln
1/2 Gurke
1 Eisbergsalat
1TL Pfeffer
1TL Salz
Senf
Curry Gewürzketchup "scharf"
Sandwich Creme

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden, die Blätter des Eisbergsalates zerkleinern.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit den Haferflocken vermengen.

Sehr flache Fleischkühle formen und anbraten bis beide Seiten Goldbraun sind.

Die Fleischkühle mit dem Käse belegen und bei 80°C in den Backofen stellen.

Die Brötchen aufschneiden und die geschnittenen Seiten leicht antoasten.

Nun das Unterteil des Brötchens nach persönlichen Belieben belegen.

Das Fleischkühle nicht vergessen - Oberteil auflegen und genießen...

Wünsche einen guten Appetit 🥰