3 Varianten "Fußball-Burger"

Das beste Rezept zum gemütlichen Fußball schauen daheim! Bei unseren Burgern ist für jeden der Richtige dabei.

Zutaten für 3 Personen

- 6 Fußball Brötchen vom Bäcker (Laugenbrötchen)
- 2 Eier
- 250 g Rinderhack
- 2 TL „Boarischer Grillmoaster“
- 2 große Fleisch oder Ochsentomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 kleiner Eisbergsalat oder 2 Salatherzen
- 2 Essiggurken
- 2 Scheiben Cheddar Käse
- 1 Dose Thunfisch
- 2 Mozzarella
- 2 EL Öl
- 2 EL Basilikumpesto (Rezept s. Blog)
- 2 EL Remouladensoße
- 2 EL Burgersoße
- „Bio Senfperlen“
- „Chiemgauer Frühling“ gemahlen

Fußballbrötchen auseinander schneiden. Eier mittelweich kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
Rinderhack mit „Boarischer Grillmoaster“ mischen und ca. 5 Minuten durchkneten, damit das Fleisch sich bindet.
Tomaten in dünne Scheiben und Zwiebeln in feine Ringe schneiden. 8 einzelne Salatblätter waschen und trockentupfen. Jede Essiggurke in 3 Längsscheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in dicke

Scheiben schneiden.
In einer Pfanne Öl erhitzen. Aus Rinderhack 2 Patties formen und von beiden Seiten anbraten. Am Schluss noch die Cheddarscheiben darauf legen, damit sie ein bisschen schmelzen.
Inzwischen 2 Burger-Unterhälften mit Basilikumpesto bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen, je 1 Mozzarella in Scheiben darauf geben, mit „Chiemgauer Frühling“ würzen, nochmals Tomatenscheiben darauf legen und mit dem Burger-Deckel schließen.
2 weitere Burger-Unterhälften mit Remouladensoße bestreichen, je 2 Salatblätter darauf legen, Thunfisch, Zwiebelringe und Eier darauf geben, „Senfperlen“ darüber verteilen und mit Burger-Deckel schließen.
Die letzten 2 Burger-Unterhälften mit Burgersoße bestreichen, mit je 2 Salatblättern belegen, die Patties mit Käse darauf legen, Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken darauf verteilen und mit dem Burger-Deckel schließen.

Tipp: Falls noch Zeit vorhanden ist, kann man die Schnittflächen der Burger noch in Butter anbraten.