

Struwwelpeter-Burger

Für 4 Personen brauchst Du

500 g Rindshackfleisch
80 g Wasser
5 g Petersilie
Salz, Pfeffer

400 g Kartoffeln

Für die Dekoration:













8 Scheiben Gurken
4 Stück mittlere Tomaten
4 Stück Radiesli
4 Stück Oliven
1 kleiner Bund Petersilie

Tipp:

Anstatt Ketchup, probier's mal mit Sauerrahm gewürzt mit ein bisschen Schnittlauch, Knoblauch, Salz und Pfeffer.



Und so gehst Du vor:

-  Alle Zutaten zuerst abwiegen und vorbereiten.
-  Die Petersilie wird gezupft und gehackt.
-  Du mischst das Hackfleisch mit der gehackten Petersilie, dem Wasser und würzt die Masse mit Salz und Pfeffer.
-  Forme aus der Masse 4 runde Steaks. Stelle sie, zugedeckt auf einem Teller, in den Kühlschrank..
-  Schneide die Kartoffeln in dünne Streifen (am besten mit dem Gemüsehobel).
-  Die Kartoffelstreifen müssen gut gewässert werden.
-  Schneide einen Deckel von jeder Tomate ab. Aus jedem Deckel schneidest Du 1 Mund heraus.
-  Die Hacksteaks werden in der Pfanne, mit ein bisschen Öl, gut gebraten.
-  Während dieser Zeit kannst Du die Tomaten kurz erwärmen.
-  Die Kartoffelstreifen musst Du bei 170°C während 4-5 Minuten goldgelb fritieren.
-  Du kannst nun Dein Kunstwerk anrichten.
-  **GUTEN APPETIT...**

ABER NATÜRLICH MIT BESSEREN MANIEREN ALS DER PETER!

