

# Hamburger glutenfrei

von Andreas Padeste

Mengen für 3 Personen

360 g Hackfleisch	
0.9 Stück Eier	
6.0 g Salz	Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel geben.
15 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden. gut durchmischen und mit sauberen Händen kneten.
1.2 cl Öl	Hackfleischmasse zu Hamburger formen und in grosser Bratpfanne auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten knusprig braun braten.
30 g Tomaten	in Scheiben schneiden
30 g Zwiebeln	in Ringe schneiden
30 g Gurken	in Scheiben schneiden
30 g Essiggurken	längs schneiden
0.3 Stück Salat	waschen
300 g glutenfreies Brot	Glutenfreie Burger Buns! mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
45 g Ketchup	
45 g Senf	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)  
Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.

Besser als Big Tasty ;-)