

Hamburger



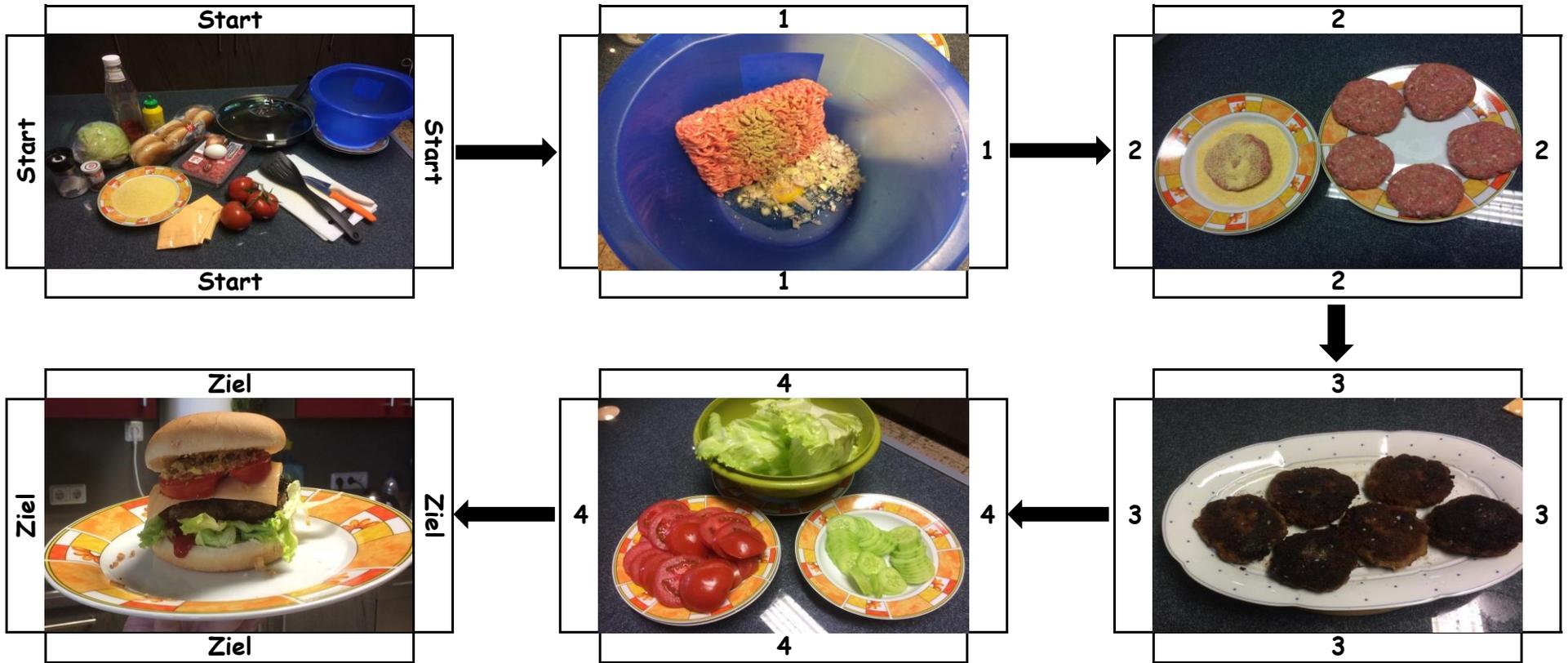
Das brauchst du:

500 g	Hackfleisch	* Pfanne
2	alte Brötchen	* Pfannenwender
1	große Zwiebel	* kleine Bretter
1	Ei	* kleine Messer
	Paniermehl	* Schüsseln
	Gewürze: Salz, Pfeffer	* Teller
7	Hamburger-Brötchen	* Brötchenmesser
1	Salatkopf	
1	Salatgurke	
3	Tomaten	
7	Scheiblettenkäse	
	Röstzwiebeln	
	Soßen (Ketchup, Senf, Burgersoße...)	

So geht´s:

1. Hackfleisch mit den eingeweichten Brötchen (gut ausdrücken!), der zerkleinerten Zwiebel und dem Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Menge zu flachen Frikadellen formen, in Paniermehl wälzen und in der Pfanne in Fett braten.
3. Salat, Gurke und Tomaten waschen, putzen und in Scheiben oder Streifen schneiden.
4. Hamburger-Brötchen aufschneiden und die Hälften mit Sauce nach Wahl bestreichen
5. Mit Salat, Gurke, Tomate, Frikadelle, Röstzwiebeln und Käse je nach Wunsch belegen.
6. Abschließend die zweite Hälfte drauflegen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!