



# Miniburger

## Zutaten für 12 Burger:

- 750 g Hackfleisch gemischt
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 EL Salz
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 2 EL Paprikapulver
- 12 Scheib. Frühstücksspeck  
Salz und Pfeffer
- 24 Scheib. Toastbrot  
(alternativ aus der  
Partybrötchenform)
- 2 rote Zwiebeln
- 6 Essiggurken  
Ketchup  
Burgersauce
- 24 Cocktailtomaten  
kleine Salbeiblätter  
Zitronensaft  
Ahornsirup

## Zubereitung

Mit einer runden Ausstechform die Burgerbrötchen aus den ToastbrotscHEIBEN stechen. Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln und kurz auf dem Grill in einer kleinen Pfanne andünsten. Das Hackfleisch mit Ei, Senf, Worcestershire-Sauce, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und gedünsteten Zwiebeln vermengen, bis eine homogene Fleischmasse entsteht.

Danach die Burger formen (etwas größer als die Brötchenscheiben, da sich das Fleisch beim Grillen zusammenzieht). Rote Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Essiggurke würfeln. Für den Salat Zitronensaft und Ahornsirup vermischen.

**Grillen:**

Den Frühstücksspeck kross grillen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Burger auf dem äußeren Grillring durchgrillen, dabei nur einmal wenden. Die Cocktailtomaten auf der inneren Grillplatte angrillen. Die Brötchen auf jeder Seite anrösten.

**Anrichten:**

Den Frühstücksspeck nochmals kurz auf dem Grill erwärmen. Für einen Burger werden 2 Brötchen benötigt. Ein Brötchen mit Burgersauce bestreichen und den Burger darauflegen. Mit den roten Zwiebelringen und dem Frühstücksspeck belegen. Das andere Brötchen mit Ketchup bestreichen und auf den Burger legen. Die Cocktailtomaten und den Salat mit der Salatsauce beträufeln und mit den Essiggurkenwürfeln neben dem Burger anrichten.

