

## Hamburger für 10 Personen

1 kg Rinderhack mit 1 feingehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer und 5 EL Worcestersauce gut durchkneten. Daraus nun Patties formen, die etwas größer sein sollten wie die Brötchen, da sich das Fleisch beim Braten deutlich zusammenzieht, Die Patties in Öl von beiden Seiten scharf anbraten, dann durch garen. Im Ofen kann man sie eine Weile problemlos bei 120° warm halten.

### **Anrichten:**

Die Brötchen durchschneiden und auf der Schnittfläche leicht rösten, dann belegen mit: Salat, Tomaten, Gurken, Senf, Mayonnaise, Zwiebeln, Tomatensauce, BBQ Sauce,.... evtl, eine Scheibe Cheddar-Käse dazwischen legen, ...Bacon, ...

Karamalisierte Zwiebeln: rote Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, in braunem Zucker karamelisieren und mit rotem Balsámico ablöschen.