

# Hamburger mit frittierten Zwiebeln

## Für 4 Portionen

800 g Rinderhack	4 Eigelb	1 Tomate
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Tl Kartoffelmehl	1 Tl Koriander	

Vom Rinderhack vier Hamburger formen und in der Pfanne heiß anbraten. Die Zwiebel in Streifen schneiden und mit Kartoffelmehl vermengen. In einem Topf mit Öl bei 180 Grad frittieren. Die beiden Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem Topf anschwitzen. Die geschnittenen Jalapenos und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Knoblauch und Koriander abschmecken. Die Hamburgerbrötchen im Ofen bei 180 Grad erwärmen und danach mit dem Hamburger, Tomaten, Speck, Zwiebeln, Ketchup und/oder Remoulade belegen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014