

Amerikanische Hackfleisch-Burger

Für 4 Portionen

500 g Rinder-Hackfleisch	2 kleine Zwiebeln	2 Paprikaschoten
40 ml Wasser	200 ml Ketchup	1 EL Kräuter-Essig
Salz, Pfeffer	1 EL Senf	4 Hamburger-Brötchen

Die Zwiebeln fein hacken.

Die Paprikaschoten vom Stiel, Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Das Rinder-Hackfleisch ohne Fett mit den gehackten Zwiebeln bei mittlerer Hitze angebraten bis das Hackfleisch braun ist. Wenn sich am Pfannen-Boden Röststoffe gebildet haben, die Paprikawürfel, das Wasser und der Ketchup hinzufügen. Die Röststoffe geben dem Ganzen sehr viel Aroma und werden durch die Zugabe der Flüssigkeit wieder vom Topfboden gelöst. Die Masse mit dem Essig, Pfeffer, Salz würzen und ohne Deckel köcheln lassen bis sich die Flüssigkeit deutlich reduziert hat. Am Ende den Senf unterrühren.

Die Hackfleisch-Soße auf lauwarmen Hamburger-Brötchen servieren.

NN am 20. August 2016