Burger aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Stück

- 4 Burger-Brötchen
- 120 g Cheddar (in Scheiben)
- 2 Tomaten
- 2 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- Blattsalat

Für die Patties:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz

Für die Burgersauce:

- 100 g Mayonnaise
- 1 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Gewürzgurke
- 1 EL Gewürzgurken-Sud

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 11 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 26 Minuten

Zubereitung:

1. Für die Burgersauce die Mayo mit Senf, Tomatenmark, einer gewürfelten Gewürzgurke und einem Esslöffel Gewürzgurkenwasser verrühren.
2. Salat waschen. Tomaten waschen, Zwiebel schälen und beides in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
3. Hackfleisch mit Senf, Salz und Pfeffer verkneten. 4 flache Burger Patties formen. In den Garkorb legen und 10 Minuten bei 180 Grad im Airfry Programm zubereiten. Dann bei Belieben für einen Cheeseburger mit Käse belegen und eine weitere Minute garen.

4. Burgerbrötchen 1 Minute bei 180 Grad im Airfry Programm in der Heißluftfritteuse aufbacken.
5. Brötchen aufschneiden, mit Burgersauce bestreichen und mit Salat, Burger-Pattie, Tomaten-, Gewürzgurken- und Zwiebelscheiben belegen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.