



# Galloway - Burger

---

für 2 Personen

**300 g Galloway Hackfleisch**

**½ TL Salz**

**Pfeffer**

**1 EL Butter**

**1 mittelgrosse Zwiebel,**

in Ringe geschnitten

**1 EL Öl**

**2 Burger-Brötchen**

**Rucola**

**Alpkäse,**

dünn aufgeschnitten

**Burgersauce**

Das Galloway Hackfleisch mit Salz und Pfeffer gut durchmischen. Fleisch in zwei gleich grosse Bällchen formen und zu ca. 1.5 cm dicken Burgern drücken. Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebelringe darin goldbraun anbraten, beiseitestellen. Das Öl in der Pfanne auf höchster Stufe erhitzen, die Burger darin anbraten.

Nach ca. 3 Minuten wenden und die zweite Seite ebenfalls 3 Minuten braten, warmstellen.

Nun die Burger-Brötchen mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne auf mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Zum Fertigstellen die Brötchen mit der Burgersauce, den Galloway-Burgern, Zwiebeln, Käse und Rucola zusammensetzen.

**Tipp:** Am besten schmecken die Burger direkt vom Grill.