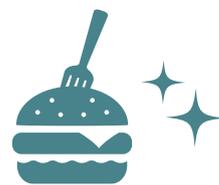


Max & Moritz-Burger



Dieser Burger ist ein Favorit in den Anderbergen.
Ein deftiger, herzhafter Leckerbissen für echte Lausbuben (und -mädchen!).

Vorbereitung:

1. Die kleine Zwiebel sehr fein hacken und die große Zwiebel in Ringe schneiden. Den Knoblauch pressen.
2. Gib das Rinderhackfleisch mit dem Knoblauch, gehackter Zwiebel, Worcestershire-Sauce, dem groben Senf, $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz und reichlich schwarzem Pfeffer in eine Rührschüssel. Mit den Händen gut durchmischen und die Hackfleischmasse in den Kühlschrank stellen.
3. Erhitze die Butter und 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne und brate die Zwiebelringe bei geringer Hitze 10 bis 15 Minuten, bis sie weich sind und Farbe annehmen. Stelle sie beiseite.
4. Schneide in der Zwischenzeit die Gewürzgurken der Länge nach in Scheiben. Schneide die Hamburgerbrötchen auf. Lass das Sauerkraut abtropfen.
5. Teile die Rindfleischmasse in vier gleiche Teile und forme sie zu Burger Patties. Erhitze einen Schuss Öl in einer großen Brat- oder Grillpfanne. Brate die Burger Patties für 5 bis 7 Minuten pro Seite oder bis sie nach deinem Geschmack gegart sind.
6. Baue die Burger auf: Belege die unteren Hälften der Brötchen mit Sauerkraut und Gurkenscheiben. Lege die Burger Patties darauf und verteile die gebratenen Zwiebelringe darüber. Gib die saure Sahne darauf und nach Wunsch etwas zusätzlichen Senf. Die Burger mit den oberen Brötchenhälften abdecken und servieren.

Tip: Wenn du glutenfreie Brötchen wählst, dann ist dieses Rezept glutenfrei.

Viel Spaß beim Nachkochen! Mache ein Foto, ein kleines Video oder erstelle eine Story über dein fertiges Gericht. Wir freuen uns, wenn du das Ergebnis über deine sozialen Medien teilst, indem du den Hashtag **#lustaufeteling** verwendest. Für noch mehr Efteling-Stimmung kannst du deine Freunde auch auf unsere Social Media-Kanäle hinweisen. Bei Instagram geht das über [@efteling_de](#) und bei Facebook über [@eftelingDE](#).

Zutaten (Hauptgericht für 4 Personen)

- 1 kleine + 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 1 TL grober Senf + etwas zum Garnieren
- Salz und Pfeffer
- 1 Stückchen Butter
- Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
- 4 Gewürzgurken
- 4 Hamburger-Brötchen
- 150 g Sauerkraut
- 4 EL saure Sahne

