



CHEESE-BURGER-BITES (BURGER-FINGERFOOD)

Zutaten:

500g Rindergehacktes
15g Köttbullar-Gewürz von Gourmet Flamand
5 EL Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
3 EL Mayonnaise
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Öl zum Braten, Pfeffer, Salz zum Abschmecken
2 eingelegte Dillgurken in dicken Scheiben
3 EL Cheddarkäse (geraspelt)
Hefeteig für Blechkuchen (Fertigprodukt)



Zubereitung:

Zwiebel klein würfeln, Knoblauchzehe pressen und zusammen mit der Zwiebel anbraten, das Gehackte und das Köttbullar-Gewürz zugeben und krümelig braten. Alles aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. In einer Schüssel Mayonnaise, Ketchup und das Ei dazugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Muffin-Blech mit etwas Öl einreiben und aus dem Hefeteig runde Scheiben ausstechen, die etwas größer sein sollten, als der Boden der jeweiligen Muffinform. Die Hefeteigscheiben hineinlegen und seitlich leicht hochziehen. Jetzt die Hackfleischmischung dazu, jeweils eine Gurkenscheibe darauflegen und mit Cheddarkäse bestreuen. Alles in den auf 180°C vorgeheizten Ofen (Umluft) stellen und dort etwa 20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und goldbraun wird. Kurz abkühlen lassen. Wenn vom Gehackten etwas übrig bleibt, einfach kleine Frikadellen formen und braten oder frittieren. Die Bites schmecken warm und kalt und eignen sich bestens als Snack zu Wein und Bier.