

# Hamburgerli (ohne Brät) 4 Portionen

- 500 g mageres Rindhackfleisch bester Qualität
- 3 - 4 Eier
- Je ca. 3 Esslöffel Haferflocken und Paniermehl (die Haferflocken speichern Feuchtigkeit, d.h. die Hamburgerli werden damit nicht zu trocken)
- Gewürzquartett (zu Pulver zerstossen) Rosemarin, Majoran, Salbei, Thymian
- Pfeffer
- etwas Zwiebelpulver
- nach Belieben ein bisschen getrocknete Petersilienblättchen
- pro Hamburgerli eine Scheibe Toastschmelzkäse (Appenzeller)
- pro Hamburgerli eine kleine Essigurke in Würfeli geschnitten

## Zubereitung:

- Fleisch in ein Teigbecken geben und mit einer grossen Gabel auflockern
- Eier aufschlagen und hinzugeben
- Gewürz, Haferflocken und Paniermehl mit der Gabel unterziehen und gut vermischen, abwarten bis die Flocken die Feuchtigkeit aufgenommen haben, falls die Masse zu feucht bleibt (= sie kann noch nicht gut zu Bällchen geformt werden) nochmals etwas Haferflocken oder Paniermehl unterziehen
- Mit einem grossen Löffel Portionen von der Masse abstechen und zu Bällchen formen, in Paniermehl drehen und dann im Kühlschrank ca. eine Stunde ruhen lassen.
- In Bratbutter (wichtig für den Geschmack!) nicht zu heiss beidseitig anbraten
- Kurz vor dem Servieren die Käsescheiben über die Bällchen legen. Achtung sie sollen nur etwas anschmelzen aber nicht flüssig werden
- Die warmen Gürkli darüber geben
- Dazu passen Pommes frites oder Butternudeln und diverse Salate

