

PATTY MELT

ZUTATEN:

(für 4 Sandwiches)

- 2-3 mittlere Zwiebeln (250 g)
- 1 EL Öl + 1 EL Butter
- 220 g Gouda
- Ca. 2-3 EL weiche Butter
- 2 TL Dijon Senf (optional)
- 500 g Rindsfaschiertes
- 1/2 gestr. TL Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 Scheiben Toast- oder Sandwichbrot



ZUBEREITUNG

1. Die **Zwiebeln** schälen, längs halbieren und in gleichmäßige, nicht ganz feine Halbringe schneiden. Je 1 EL Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren anrösten, bis sie golden sind, rund 20 Minuten. Die Zwiebeln in einer Schüssel beiseitestellen.
2. Den **Gouda** in dünne Scheiben schneiden – es soll genug für zwei Lagen Käse pro Sandwich sein. Vier Brotscheiben mit **Senf** bestreichen, die anderen vier mit weicher **Butter**. Die Hälfte des Goudas auf den mit Senf bestrichenen Brotscheiben verteilen.
3. Das **Faschierte** zu vier Pattys á 125 g formen. Wenn man sie rechteckig und so groß wie das Brot formt, ist es ideal. Das Faschierte dafür am besten einfach nur in Portionen teilen, auf ein Stück Backpapier legen und mit einem Schneidebrett flachdrücken. Mit den Händen die Ränder etwas andrücken und in Form bringen. Das Fleisch nicht kneten! Die Pattys mit der Hälfte des Salzes bestreuen und Pfeffer darüber mahlen. Die Unterseite wird dann erst in der Pfanne gewürzt.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pattys mit Hilfe des Backpapiers mit der gewürzten Seite nach unten in die Pfanne heben. Die Oberseite mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pattys bis zum gewünschten Gargrad beidseitig anbraten. Meist ist das Fleisch für Patty Melts durchgegart.
5. **Patty Melts zusammenstellen:** Die mit Senf bestrichenen Brote mit Käse belegen. Darauf kommen das Patty, die gerösteten Zwiebeln und eine weitere Käseschicht. Mit einem Brot abschließen – die gebutterte Seite soll außen sein.
6. Die Pfanne (am besten Gusseisen oder Keramik-beschichtet) auf dem Herd vorheizen. Die Patty Melts mit der gebutterten Seite nach unten in die Pfanne legen. Das obere, ungebutterte Brot mit weicher Butter bestreichen. Die Patty Melts bei mittlerer Hitze beidseitig backen, bis das Brot golden ist und der Käse schmilzt. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)