

# Hamburger mit Kalbsbrät-Käse-Füllung

🕒 Zubereiten: ca. 35 Min.

👤 Für 4 Personen

## Zutaten

- 350 g Hackfleisch vom Schweizer Rind
- 70 g Schweizer Kalbsbrät
- 2 Stiele Peterli
- 2 Eier
- 30 g geriebener Sbrinz
- 1 Schalotte
- 3 EL Olivenöl
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 425 g)
- Zucker
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

1. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Peterli fein hacken und mit den Eiern daruntergeben. Die Masse in 8 gleich grosse Portionen teilen.
2. Geriebenen Käse sorgfältig unter das Brät rühren und in 8 kleine Kugeln teilen.
3. Hackportionen etwas flach drücken und je eine Brätkugel daraufgeben. Hackmasse vorsichtig zusammenklappen und daraus
4. Hamburger formen.
5. Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Tomaten zugeben und bei milder Hitze 15–20 Minuten einkochen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit restlichem Olivenöl verfeinern.
6. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Hamburger hineingeben und von beiden Seiten bei milder Hitze 5–7 Minuten braten. Auf Teller geben und mit der Tomatensauce servieren.

## Beilagen

Dazu passen Kräuterreis und gedünstete Rüebl.



## Nährwerte

Eine Portion enthält:

400 kcal

28 g Eiweiss

5 g Kohlenhydrate

30 g Fett

(ohne Kräuterreis und Rüebl)