



Hamburger mit Teufelssauce (für 3-4 Personen)

Zutaten

- 500g Pferdehackfleisch
- 3 kleine geriebene Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 1 Handvoll grobgeriebene Walnüsse
- Bratfett
- Salz und Pfeffer a. d. Mühle

Zutaten (für die Sauce)

- 250ml Ketchup
- 1 TL scharfer Löwensenf
- 1 TL Zucker
- 1/4 TL Cayenne-Pfeffer
- schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

Das Hack mit den geriebenen Kartoffeln, dem Ei, Walnüssen, Salz und Pfeffer mit den Zwiebeln vermischen und zu flachen Fleischbällchen formen.

Das Bratfett in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen anbraten bis sie knusprig sind, anschließend warm stellen.

Zubereitung (für die Sauce)

Alle Zutaten vermischen und auf kleiner Flamme ca. 10 min. garen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden und die Hamburger damit garnieren und anschließend mit der pikanten abgeschmeckten Sauce servieren.