

## Grilletta



Grilletta - der Hamburger aus der DDR. Auch im Osten mussten die Bürger nicht auf das gegrillte Stück Fleisch verzichten. Dabei kommt das Wort Grilletta von "grillen", man kann die Grilletta aber genauso gut in der Pfanne zubereiten.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Zwiebel 400 g Schweinehack 1 Brötchen 2 TL Salz 1/2 TL Pfeffer 1 Ei	die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, aus dem Hackfleisch, den Gewürzen und dem vorher in Wasser eingeweichten Brötchen eine Masse herstellen.
2 EL Margarine oder Butterschmalz	4 Grilletta formen und in Margarine von beiden Seiten gar braten. Dazu eignet sich besonders ein Speise-Ring/Dessert-Ring/Burger-Ring mit Ausstechhilfe.
4 Brötchen Ketchup Belag nach Wahl (Salat, Tomate, Käsescheibe, Gewürzgurke)	die vier Brötchen aufschneiden, die Innenseiten auf Toaster oder Grill knusprig rösten, mit Ketchup bestreichen, die Grilletta drauf und nach Lust und Laune belegen.