



Cheeseburger mit gemischtem Hack

und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes



30-40min



2 Personen

Was ist das Besondere an diesem Cheeseburger? Die würzigen Pommes sind knusprig und selbst gemacht, die Tomaten frisch und der Salat knackig, die karamellisierten Zwiebelringe süßlich-aromatisch, die Sauce besticht durch ein rauchiges BBQ-Aroma - bis hierhin perfekt. Der wirkliche Clou offenbart sich jedoch erst beim Hineinbeißen: Der Käse ist nicht auf dem Fleisch, sondern darin. Wenn das mal nicht besonders ist!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 250g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 50g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1089kcal, Fett 58.8g, Kohlenhydrate 92.3g, Eiweiß 45.1g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit **1TL Paprikapulver**, 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen, dann im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind. Noch 5-10Min. bei leicht geöffneter Tür im Ofen lassen, so werden sie extra knusprig.



4. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze abgedeckt auf jeder Seite 5-6Min. goldbraun braten. Die **Burgerbrötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken.



2. Gemüse schneiden

Die **1/2 des Salats** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Der **übrige Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



5. Zwiebeln karamellisieren

1EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei nicht umrühren. Die **Zwiebeln** sowie 1 Prise Salz und 1EL Essig hinzufügen und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. karamellisieren, bis die **Zwiebeln** weich werden.



3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit je 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer würzen, in **4 gleich große Portionen** teilen und **4 Pattys** in Größe der **Brötchen** formen. Die **1/2 des Käses** auf **2 Pattys** verteilen, mit **je 1 Patty** bedecken und die Ränder gut verschließen, damit der **Käse** beim Braten nicht herausfließt. **Tipp:** Den **restlichen Käse** für den nächsten Auflauf verwenden.



6. Burger belegen

2EL Mayonnaise mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **BBQ-Creme** bestreichen, dann nach Belieben mit dem **Salat**, den **Tomaten**, den **Pattys** und den karamellisierten **Zwiebeln** belegen. Die **Cheeseburger** mit den **Pommes** anrichten und servieren.