

## Saftiger Rinderburger

mit Rosmarin-Zwiebeln und Apfel



30-40min



2 Personen

Da freuen sich die Kleinen: Endlich belegen und essen wie die Großen. Brötchenhälfte mit Pattie belegen, Zwiebeln darauf geben und mit zartem Apfel garnieren. Jetzt muss nur noch jemand die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und du kannst endlich anfangen.

## Was du von uns bekommst

- festkochende Kartoffeln
- Bergkäse in Scheiben
- rote Zwiebel
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- Honig-Dinkel Burgerbrötchen
- Boskoop Apfel
- frischer Rosmarin

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- Pfanne

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal



**1. Kartoffeln vorbereiten**

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit 2-3EL Öl vermengen, ca. 20-25Min. im Ofen goldbraun backen. Dabei einmal wenden.



**4. Burger anbraten**

Brötchen im Ofen ca. 5Min. aufbacken, heraus nehmen und abkühlen lassen. Hackburger mit Salz und Pfeffer würzen. Große Pfanne erneut mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Fleisch von jeder Seite ca 1-2Min. kross braten und für 5-10Min. im Ofen fertig garen.



**2. Zwiebeln zubereiten**

Inzwischen Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden. Rosmarinnadeln abzapfen. Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Zwiebel und Rosmarin ca. 5Min. glasig und weich anschwitzen. Mit Prise Salz und Zucker würzen, aus Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**5. Äpfel zubereiten**

Apfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Fleischpfanne auswaschen, erneut mit 1EL Öl stark erhitzen und Apfelscheiben kurz beidseitig anbraten.



**3. Patties formen**

Fleisch in 4 gleich große Teile aufteilen, zu gleich großen Burgern formen. Käse auf Größe der Burger zuschneiden. Je eine Käsescheiben zwischen 2 Schichten Hack legen. Alles etwas zusammen drücken und am Rand so verschließen, dass ein gefülltes Burger-Pattie entsteht.



**6. Burger belegen**

Brötchen halbieren und mit Fleisch, Zwiebeln und den Äpfeln belegen. Kartoffelscheiben aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Burger anrichten.