

## Saftiger Rinderburger

mit Rosmarin-Zwiebeln und Apfel



40-50min



3-4 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
- Boskoop Apfel
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- Honig-Dinkel Burgerbrötchen
- rote Zwiebel
- frischer Rosmarin
- Bergkäse

## **Was du zu Hause benötigst**

- Olivenöl
- 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 930kcal



**1. Kartoffeln vorbereiten**

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



**4. Burger zubereiten**

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



**2. Zwiebeln vorbereiten**

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



**5. Äpfel vorbereiten**

Inzwischen Apfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Fleischpfanne auswischen, mit 1EL Öl stark erhitzen und Apfelscheiben kurz von beiden Seiten anbraten.



**3. Burger vorbereiten**

Fleisch in 8 gleich große Teile aufteilen und zu gleich großen Burgern formen. Käse auf Größe der Burger zuschneiden. Je eine Scheibe Käse zwischen 2 Schichten Hack geben. Etwas zusammendrücken und am Rand so verschließen, dass ein gefülltes Burger-Pattie entsteht.



**6. Burger bauen**

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