



Cheeseburger mit Bio-Rinderhack

mit karamellisierten Zwiebeln und Ofenpommes



30-40min



3-4 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 Bio-Fleisch, sondern darin. Wenn das mal nicht besonders ist!

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Romanasalat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 150g geriebener Cheddar ⁴
- 4 Burgerbrötchen ³
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,5}

- 4EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel

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

Nach der Hälfte der Zeit ggf. die Position der Bleche tauschen.

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4),
Senf (5). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 1055kcal, Fett 55.1g,
Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 44.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommeseartige Streifen schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit **1-2TL Paprikapulver**, 2EL Olivenöl und 1TL 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.



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



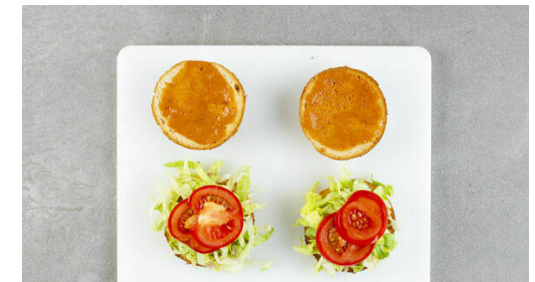
Den **Salat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



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



Das **Hackfleisch** mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und in **8 gleich große Portionen** teilen und **8 Pattys** in Größe der **Brötchen** formen. Den **Käse** auf **4 Pattys** verteilen, mit **je 1 Patty** bedecken und die Ränder gut verschließen, damit der **Käse** beim Braten nicht herausfließt.



4EL 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.