



Rindfleischburger mit Käsefüllung

mit BBQ-Honig-Sauce und Gemüsepommes



30-40min



2 Personen

Welch köstliche Überraschung, wenn du in diesen herzhaften Burger beißt und entdeckst, dass sich im saftigen Rinderhackfleisch eine aromatische Füllung mit schmelzendem Käse verbirgt! Frische Tomatenscheiben und Zwiebeln sowie eine würzige BBQ-Honig-Sauce passen perfekt dazu. Nicht weniger köstlich: die bunten Gemüsepommes aus Rote Bete und Karotten. Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Karotte
- 1 Karotte
- 1 Rote Bete
- 1 Tomate
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

- 1-2TL Honig
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 903kcal, Fett 42.2g,
Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 46.3g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Würfel, die **andere Hälfte** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



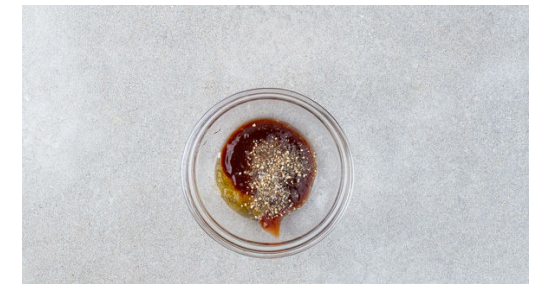
Die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** mit dem **Senf** verrühren. Den **Käse** fein reiben und untermengen. Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer verkneten und zu **2 gleich großen Kugeln** formen. Mit dem Finger eine Mulde in das **Hackfleisch** drücken, die **Füllung** gleichmäßig auf die Mulden verteilen und festdrücken. Das **Hackfleisch** über der **Füllung** gut verschließen.



Die **Karotten** und die **Rote Bete** schälen und in 0,5-1cm dünne, pommeeartige Stifte schneiden. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und ca. 15Min. im Ofen backen. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen.



Die **Pattys** vorsichtig flach drücken und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten. Die **Burgerbrötchen** 3-4Min. im Ofen aufbacken.



Die **BBQ-Sauce** mit 1-2TL Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit den **Pattys**, den **Tomaten**, den **Zwiebelstreifen** und der **1/2 der BBQ-Honig-Sauce** belegen. Mit den **Gemüsepommes** und der **restlichen BBQ-Honig-Sauce** servieren.