



## Cheeseburger mit Hackfleisch

und knusprigen Ofenpommes

🕒 30-40min

🍴 4 Portionen

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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Romanasalat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 150g geriebener Cheddar <sup>4</sup>
- 4 High-Protein-Burgerbrötchen <sup>3</sup>
- 2 Pck. BBQ-Sauce <sup>1,5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- 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.

## Kochtipp

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1043kcal, Fett 49.9g, Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 50.3g



### 1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige 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.



### 2. Gemüse schneiden

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.



### 3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit je  $\frac{1}{2}$ TL 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.



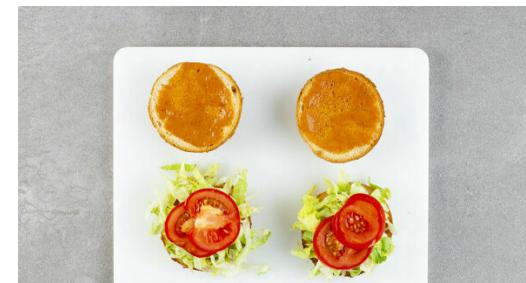
### 4. Pattys braten

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.



### 5. Zwiebeln karamellisieren

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



### 6. Burger belegen

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.