



## Cheeseburger mit Schweinehack

und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes



30-40min



2 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 ein Traum aus BBQ-Aroma und cremiger Mayonnaise - 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!



- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam<sup>1,7,11,13</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise<sup>3,10</sup>
- 1 Päckchen BBQ-Sauce<sup>9,10</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- kleiner Topf

Energie 1085kcal, Fett 59.8g,  
Kohlenhydrate 89.6g, Eiweiß 45.5g



## 1. Pommes backen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, **1TL Paprikapulver** und 1/2TL Salz vermengen, dann im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind.



#### 4. Pattys braten

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



## 2. Garnitur vorbereiten

Die **1/2 des Salats** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Der **übrige Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



## 5. Zwiebeln karamellisieren

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



### 3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer würzen und in **4 gleich große Portionen** teilen. Aus jeder Portion ein **Patty** in Größe der **Brötchen** formen. Die **1/2 des Käses** auf **2 Pattys** verteilen, mit **je 1 Patty** bedecken und die Ränder gut verschließen, sodass der **Käse** beim Braten nicht herausfließen kann. **Tipp:** Den **restlichen Käse** für den nächsten Auflauf verwenden.



## 6. Burger belegen

Die **Mayonnaise** mit der **BBQ-Sauce** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **BBQ-Mayo** bestreichen, dann nach Belieben mit dem **Salat**, den **Tomaten**, den **Pattys** und den karamellisierten **Zwiebeln** belegen. Die **Cheeseburger** mit den **Pommes** anrichten und servieren.