



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Die Pommes nach dem Backen 5-10Min. bei leicht geöffneter Ofentür im Ofen lassen, so werden sie extra knusprig.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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.



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.



5. Zwiebeln karamellisieren

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



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.