



Smashed Burger mit Gurke

dazu Süßkartoffelpommes und Dip



ca. 25min



3-4 Personen

Nein, niemand hat die Absicht, einen Burger zu zerquetschen. Das passiert erst, wenn wir versuchen, ihn in den Mund zu bekommen. Die ehrenvolle Aufgabe, gesmasht zu werden, obliegt hier dem Burgerpatty - der Name bezieht sich also auf die Zubereitung. Mit Senf verfeinert und mit reichlich Käse gebraten sieht das Patty aber trotzdem aus wie ein Topmodel, frische Gurke, Tomate und Süßkartoffel samt Dip tun ihr Übriges. Smashing!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 3 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Senf ¹⁰
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 54.8g,
Kohlenhydrate 77.3g, Eiweiß 42.9g



1. Pommes backen

Der Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen, längs halbieren, und in 0,5-1 cm dünne, pommeeartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL Pflanzenöl, ca. **3/4 der Gewürzmischung** und je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen.



4. Pattys formen

Das **Hackfleisch** gut mit je 1/2TL Salz und Pfeffer verkneten, in **4 gleich große Portionen** teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Die Kugeln zu dünnen **Pattys** formen, die etwas größer als die **Burgerbrötchen** sein sollten.



2. Gurke einlegen

Die **Gurke** quer halbieren, dann mit einem Sparschäler der Länge nach in breite Streifen schneiden. Die **Gurkenstreifen** mit 4EL (hellem) Essig, 1-2TL Zucker und 2 Prisen Salz vermengen und beiseitestellen.



5. Pattys braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Pattys** in das heiße Öl geben und sofort mit einem breiten Pfannenwender flach drücken, sie sollten max. 1cm dünn sein. Die **Pattys** ohne Wenden 2-3Min. braten, dann die Oberseiten gleichmäßig mit dem **Senf** bestreichen, die **Pattys** wenden und 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Mayonnaise** mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** sowie 1-2EL Wasser oder Pflanzenöl verrühren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und auf einem zweiten Blech 4-5Min. aufbacken.



6. Käse schmelzen

Kurz vor Ende der Garzeit die **Pattys** mit dem **Käse** bestreuen, die Pfanne abdecken und den **Käse** ca. 1Min. schmelzen lassen. Die **Brötchen** jeweils mit **1TL Mayonnaise** bestreichen und nach Belieben mit den **Pattys**, den **Gurken**, den **Tomaten** und den **Zwiebeln** belegen. Die Burger mit den **Süßkartoffelpommes** und dem **restlichen Mayo-Dip** anrichten und servieren.