MARLEY SPOON



# 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, mit einem leicht rauchigen Aroma, die Tomaten frisch und der Salat knackig, die karamellisierten Zwiebelringe süßlich-fein – 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 [3]
- 4 Burgerbrötchen [2]

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 4EL Mayonnaise [1]
- 1TL Senf [4]
- 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**
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 1044kcal, Fett 49,9g



### 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 ½TL 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.



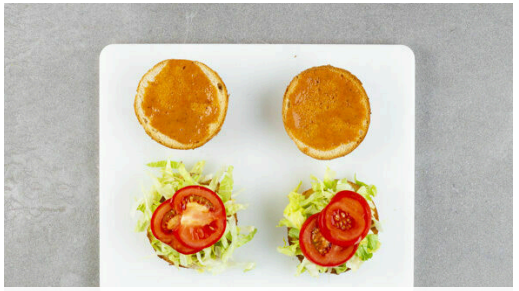
### 4. Pattys braten

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 4EL Ketchup und 1TL Senf verrühren und ggf. mit dem **restlichen Paprikapulver** abschmecken. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**