



Cheeseburger mit gemischtem Hack

und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes



30-40min



3-4 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

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- 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.

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 1014kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 87.8g, Eiweiß 45.0g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in fingerdicke, pommesartige Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, **1-2TL Paprikapulver** 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.



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.



2. Garnitur vorbereiten

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.



5. Zwiebeln karamellisieren

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



3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit Salz und Pfeffer würzen und in **8 gleich große Portionen** teilen. Aus jeder Portion ein **Patty** in Größe der **Brötchen** formen. Den **Käse** auf **4 Pattys** verteilen, mit **je 1 Patty** bedecken und die Ränder gut verschließen, sodass der **Käse** beim Braten nicht herausfließen kann.



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.