



## Cheeseburger mit gemischtem Hack

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

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam<sup>1,7,11,13</sup>
- 1 Päckchen BBQ-Sauce<sup>9,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl & Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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 1024kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 45.6g



### 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 1EL Olivenöl, **1TL Paprikapulver** und 1/2TL 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 mittelgroßen 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.



### 6. Burger belegen

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

2EL 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.