



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 besticht durch ein rauchiges BBQ-Aroma - 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)
- 100g 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 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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1061kcal, Fett 60.0g, Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 44.5g



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.



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. 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.



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. karamellisieren, bis die **Zwiebeln** weich werden.



3. Pattys formen

Das **Hackfleisch** mit je 1/2TL 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.