Rezept

Cheeseburger

Ein Rezept von Cheeseburger, am 27.04.2024

Zutaten

2	rote Zwiebeln
1 TL	Zuckerrübensirup (ersatzweise dunkler Ahornsirup)
1 EL	Worcestersauce
	Salz
1	Tomate
250 g	Rinderhackfleisch
1	Ei (Größe M)
	schwarzer Pfeffer
2 dicke Scheiben	Käse (z. B. Cheddar)
1 EL	neutrales Pflanzenöl
2 EL	Tomatenketchup
1 Prise	Cayennepfeffer
1 EL	Rotweinessig
2 Blätter	Radicchio
2	Burgerbrötchen (Buns)
2 EL	Semmelbrösel
	Salz
1 EL	neutrales Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für das Relish die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einem kleinen Topf das Öl erhitzen und darin bei mittlerer Hitze die Zwiebeln in ca. 3 Min. glasig werden lassen. Sirup, Tomatenmark, Cayennepfeffer, Worcestersauce, Essig und 70 ml Wasser dazugeben, alles aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. einkochen, bis das Relish eine marmeladenähnliche Konsistenz hat.

2. Inzwischen für die Burger die Radicchioblätter waschen und trocken tupfen. Die Tomate ebenfalls waschen und ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Die Burgerbrötchen halbieren und nach Belieben toasten.

3. Das Hackfleisch gründlich mit Semmelbröseln, Ei, Salz und Pfeffer mischen und daraus zwei flache Frikadellen mit dem Durchmesser der Brötchen formen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 4 Min. braten. Während der letzten 30 Sek. die Käsescheiben darauflegen und schmelzen lassen.

4. Die Burger zusammensetzen: Auf den Brötchenunterteilen je 1 EL Zwiebelrelish verteilen, darauf Radicchio, 2-3 Tomatenscheiben, dann das Fleisch und wieder etwas Relish geben. Die oberen Hälften daraufsetzen. Übrige Tomatenscheiben und das restliche Relish dazu servieren.