



Burger mit Käse-Röstzwiebeln

Description

Zutaten
für 4 Portionen

1-2 Knoblauchzehen
50 g Greizer Käse (ersatzweise Parmesan)
80 g Hellmann's Real Mayonnaise im Squeezer
1 EL heller Balsamicoessig
2 EL Milch
1 große Zwiebel
2 TL Pflanzenöl
1/2 TL getrockneten Thymian
500 g Rinderhackfleisch
1/4 TL Jodsalz
Pfeffer
2 TL Senf
4 Hamburger Brötchen
4 Salatblätter
2 Tomaten

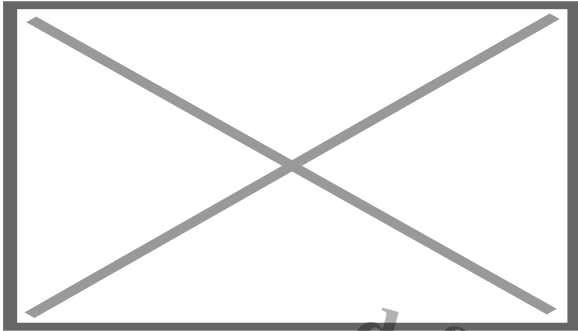
Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Käse reiben. Mit Hellmann's Real Mayonnaise und Balsamicoessig verrühren. 1/4 davon in eine kleine Schüssel füllen und beiseite stellen. Greizer und Milch unter die restliche Mayonnaise rühren.

2. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Hitze mit dem Thymian ca. 5 Minuten zugedeckt weich garen. Hitze erhitzen und unter Wenden goldbraun braten. Mayonnaise-Käse-Mischung zugeben und vom Herd nehmen. Zugedeckt beiseite stellen.

3. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Senf gut vermischen und 4 Patties daraus formen. Patties auf dem Grill oder in einer Pfanne pro Seite ca. 5 Minuten garen.

4. Hamburger BrÄtchen aufschneiden und auf dem Grill mit der SchnittflÄche nach unten kurz rÄsten. Mit beiseite gestellter Mayonnaise bestreichen. Mit Salat, Patties und in Scheiben geschnittener Tomate belegen. Zwiebel Topping darauf geben und mit der BrÄtchen Oberseite abdecken.



Category

- 1. Fleisch

Date Created

Februar 4, 2020

Author

jeanny

default watermark