

KLASSISCHER CHEESEBURGER

KLASSISCHER CHEESEBURGER

Von den guten Dingen kann man doch einfach nicht genug bekommen – und so ein richtig leckerer, hausgemachter, klassischer Cheeseburger gehört einfach dazu. Ein relativ schlichter Klassiker unter den Burgern ist der Cheesburger. Fleisch, Käse und ein Burgerbrötchen, das ist die Basis. Meine Lieblingssauce auf dem Boden, eine BBQ-Sauce unter dem Deckel und dazwischen kommen nur noch ein paar Scheiben Tomate, etwas Salat und einige Zwiebelringe. Einfach, aber einfach gut! Dazu passen selbst gemachte Pommes.



Zutaten für 2 Burger:

2 Burgerbrötchen

Für die Patties:

250g Rinderhackfleisch

150g gemischtes Hackfleisch

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 TL Cumin

½ TL getrocknete Chiliflocken

Pfeffer & Salz

1 TL mittelscharfer Senf

1 Zwiebel

4 Blätter Lolo-Rosso Salat

1 Tomate

2 Scheiben Cheddar

Für die „Lieblingssauce“:

2 EL Mayonnaise

1 EL Schmand

2 TL süß-scharfe Chilisauce

½ TL Paprikapulver

1 EL Worcestersauce

1 TL Honig

1 TL Senf

Für die BBQ-Sauce:

2 EL Ketchup

½ TL scharfes Paprikapulver

½ TL Cumin

Pfeffer & Salz


Für die Pommes:

6 mittelgroße Kartoffeln

500ml Rapsöl

1 gute Prise Salz

Zubereitung:

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Senf, Paprikapulver, Cumin, getrockneten Chiliflocken, Pfeffer und Salz würzen. Die Hälfte der Zwiebel sehr fein hacken und dazu geben. Mit dem Knethaken vom Handrührgerät gut vermengen und zu flachen Patties formen. Das geht am besten mit einer **Hamburgerpresse** , aber auch von Hand. Dann sollte das Fleisch allerdings möglichst dünn geformt werden. 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Tomate und die zweite Hälfte der Zwiebel sehr dünn aufschneiden. Den Salat waschen und trocken schütteln.

Aus Mayonnaise, Schmand, Chilisauce, Worcestersauce, Paprikapulver, Honig und Senf die Lieblings-Burgersauce anrühren.

Für die BBQ-Sauce den Ketchup mit Paprikapulver, Cumin, Pfeffer und Salz verrühren.

Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Kartoffeln erst 8 Minuten bei mittlerer Hitze frittieren. Dann die Hitze auf höchste Stufe erhöhen und die Kartoffeln unter Sichtkontrolle bräunen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Öl holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Patties von jeder Seite 8 Minuten bei direkter Hitze auf den Grill oder in die Grillpfanne legen. In

den letzten 2 Minuten kommen die aufgeschnittenen Brötchen mit auf den Grill und jedes Patty wird mit einer Scheibe Käse belegt.

Den Boden vom Burgerbrötchen mit der Lieblings-Burgersauce bestreichen, auf den Deckel kommt jeweils ein guter Esslöffel BBQ-Sauce.

Den Salat auf dem Boden platzieren, das käseüberbackene Fleisch darauf setzen, Tomaten und Zwiebel auf das Fleisch legen und das Ganze mit dem Deckel abrunden.

Zusammen mit den Pommes auf einem großen Teller anrichten.

Alles restlos verputzen!

