

CHEESEBURGER MIT GUACAMOLE

CHEESEBURGER MIT GUACAMOLE

Es ist mal wieder so weit, die Rettungstruppe rund um Sina vom [giftigeblonde Blog](#) und Susi vom [Prostmahlzeit Blog](#) rettet was zu retten ist und das sind dieses Mal die Burger. Wir stehen ja total auf Burger und ich habe lange überlegt was ich hier und heute für euch zaubern soll. Und dann bin ich auf den Cheeseburger mit Guacamole gekommen. Warum? Nun, hier auf dem Blog gibt es bereits einen [Guacamole Burger](#) von 2013 und den habe ich damals noch mit einem fertigen Brötchen gebaut. Heute muss ich sagen sind mir die Fertigbrötchen zu süß. Ich kann euch wirklich nur ans Herz legen einfach einmal Burger Buns selbst zu backen – ihr werdet es danach nie wieder anders haben wollen! Ich habe hier schon richtige [Sattmacher](#), [schnelle und flauschig Buns](#), [Roggen Buns](#) und [Buns mit langer Gehzeit](#) auf dem Blog und tatsächlich sind die schnellen mit recht viel Hefe mittlerweile unsere Favoriten. Einfach weil sie so super locker, flauschig und fluffig sind. Aber mindestens genau so wichtig wie die Buns sind die Patties, also das Fleisch das in der Mitte landet. Und das wird bei mir mittlerweile eigentlich immer kräftig gewürzt. Etwas Senf, Pfeffer und Salz, eine Prise hiervon und eine Prise davon – das ist für mich unschlagbar und nicht vergleichbar mit der faden Fertigvariante aus dem Kühlregal die ja doch recht „geschmacksneutral“ daher kommt. Natürlich kann gutes Hackfleisch auch mit wenig Gewürzen ein super Patty werden, aber da ist dann eben auch wieder das Stichwort „gutes Hackfleisch“. Ihr seht also wie verzwickelt die Lage ist wenn die Qualität nicht stimmt. Nun aber genug der vielen Worte und des erhobenen Zeigefingers – jetzt gibt es endlich das Burgerrezept für euch!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Burger Buns, z.B. nach diesem Rezept

Für die Patties:

400g Rinderhackfleisch

1 Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

1-2 TL Paprikapulver, scharf

1/2 TL Cumin

1/2 Bund Koriander

Für die California Sauce:

3 EL Joghurt

1 EL Mayonnaise

2 TL Sweet Chili Sauce

1 TL Worcestersauce

1 Spritzer Tabasco

1/2 TL Honig

1 Prise Salz

Für die Guacamole:

1 Avocado

1/2 Limette

Pfeffer & Salz

1 Prise Chilipulver

Außerdem:

3 mittelgroße Tomaten

2 Scheiben Cheddar

Für die Kartoffelspalten:

5 Kartoffeln

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für den Salat:

1 Avocado

2 mittelgroße Tomaten

1/2 Limette

Olivenöl

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Für die Patties den Koriander sehr fein hacken und zusammen mit dem Fleisch, Pfeffer, Salz, Cumin und Paprikapulver in eine Schüssel geben. Den Knoblauch dazu pressen und alles von Hand oder mit dem Handrührgerät gut vermengen. Die Masse halbieren und in die Pattypresse* geben. Zu

einem Patty formen und auf einem ausreichend großen Teller und mit Frischhaltefolie abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln waschen, vierteln und in eine kleine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Für 45 Minuten bei 200°C Umluft in den Backofen schieben.

Alle Zutaten für die California Sauce in ein kleines Schälchen geben und gut verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Guacamole die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale löfeln. Die Avocado mit der Gabel zerdrücken. Mit Pfeffer, Salz, Chilipulver und Limettensaft abschmecken.



Die zweite Avocado ebenfalls halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Avocado und die Tomaten in grobe Würfel schneiden und in ein Schälchen geben. Mit Olivenöl und Limettensaft anmachen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Burger Buns aufschneiden und für 2 Minuten mit in den Backofen legen.

Die verbliebenen Tomaten dünn aufschneiden.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Patties darin anbraten. Nach 2 Minuten wenden und auch von der anderen Seite scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Patties bis

kurz vor dem gewünschten Garpunkt braten, wenden und mit der Käsescheibe belegen.

Die Böden der Burger Buns großzügig mit der California Sauce bestreichen und die Deckel mit der Guacamole.

Die Patties auf die Böden setzen und die Tomatenscheiben auf die Deckel legen.



Die Deckel mit Schwung aufsetzen und die Cheeseburger mit Guacamole zusammen mit Kartoffelspalten und Avocadosalat anrichten.

Guten Appetit!



SCHAUT UNBEDINGT AUCH BEI DEN ANDEREN RETTERN VORBEI:



1x umrühren bitte aka kochtopf - Der Albóndigas Burger

Anna Antonia - Sultans Burger

auchwas - Fisch Burger

Brittas Kochbuch - Lammburger

Brotwein - Cheeseburger mit Sauerteig Hamburger Brötchen - Burger Buns mit Lievito Madre

Cuisine Violette - Grundrezept Burger-Patties

Food for Angels and Devils - Alpenburger

From-Snuggs-Kitchen - Cole Slaw

genial-lecker - Hamburger nach Rike

Leberkasemmel und mehr - Chili-Cheese-Burger

lieberlecker - Asia Burger

magentratzerl - Frankenburger

münchnerküche - Rauchige BBQ Sauce

our food creations - Griechischer Bauern-Burger

Pane-Bistecca - Lachs - Hamburger

Paprika meets Kardamom - Der saugigste Cheeseburger ever mit der weltbesten Burgersauce

Prostmahlzeit, die Turbohausfrau - Rettungsaktion: Burger

Summsis Hobbyküche - Cheesburger ohne Tamtam

The Apricot Lady - Cheeseburger mit karamellisierten Zwiebeln