

CHEESEBURGER MIT PAPRIKA-GURKEN SALSA

CHEESEBURGER MIT PAPRIKA-GURKEN SALSA

Wer die 7-köpfige Raupe satt bekommen möchte muss sich etwas einfallen lassen - und das habe ich! Es gab einen saftigen Cheeseburger im selbst gebackenen Burger-Bun mit meiner liebsten Burger Sauce und einer frischen Paprika-Gurken Salsa. Noch nicht satt? Dann kommen dazu noch ein paar Kartoffelspalten auf den Teller!



Zutaten für 6 Burger:

6 Burger Buns

600g Rinderhackfleisch

400g gemischtes Hackfleisch

3 Frühlingszwiebeln

1/2 EL Paprikapulver

1 TL Cumin

4 EL Worcestersauce

Pfeffer & Salz

1/2 Bund Petersilie

1 frische Jalapeno

1/2 Salatgurke

1 rote Paprika

1 EL Olivenöl

2 TL Limettensaft

1/2 Lolo-Rosso Salat

6 Scheiben Cheddar Käse

9 Scheiben Bacon

1 Zwiebel

Für die BBQ-Sauce:

6 EL Ketchup

2 TL scharfes Paprikapulver

1 TL Cumin

Pfeffer & Salz

Für die Burger Sauce:

3 EL Mayonnaise

1 EL Schmand

1 TL Senf

2 TL Worcestersauce

1 TL Süß-scharfe Chilisauce

1 TL Honig

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikapulver

Zubereitung:

In der Vorbereitung setze ich den Teig für die Buns nach dem bewährten Rezept an. Während die auf dem Blech noch etwas gehen dürfen...



... kümmer ich mich um das Hackfleisch.

Dafür kommen Rinderhackfleisch und gemischtes Hackfleisch mit dem fein gehackten weißen Anteil der Frühlingszwiebeln, Paprikapulver, Worcestersauce, Cumin, Pfeffer und Salz in eine Schüssel. Mit dem Knethaken vom Handrührgerät ordentlich verkneten.



Die Petersilie und die Jalapeno fein hacken und ebenfalls dazu geben.



Mit der Burgerpresse zu Patties formen und abgedeckt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

In dieser Zeit werden die Buns gebacken...



... und ich würfel die Paprika und die Gurke sehr fein. Den grünen Anteil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und dazu geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. In den noch warmen Ofen wandern die geviertelten Kartoffeln mit Zwiebel, Olivenöl, Pfeffer und Salz gewürzt - sie brauchen 25 Minuten bei 200°C.



Die BBQ-Sauce ist ruck-zuck gemacht, einfach Ketchup, Paprikapulver, Cumin, Pfeffer und Salz miteinander verrühren. Für die Burger Sauce rühre ich zuerst Mayonnaise und Schmand crémig. Dann mische ich nacheinander Senf, Worcestersauce, Honig, süß-scharfe Chilisaucе, Pfeffer, Salz und Paprikapulver dazu. Der Salat kommt mit der dünn aufgeschnittenen Zwiebel auf einen extra Teller.



Die Patties auf den Grill legen, sie brauchen in etwa 8 Minuten pro Seite. Nach der Hälfte der Zeit kommt der Bacon dazu, der soll schön kross werden und das geht schnell.



Die Buns aufschneiden und für die letzten Minütchen noch toasten. Außerdem kommt der Käse auf das Fleisch.



Die Brötchen vom Grill nehmen und den Boden mit Burger Sauce bestreichen. Der Deckel bekommt einen dicken Klecks BBQ-Sauce. Das Fleisch wird auf dem Boden platzieren und die Salsa auf dem Deckel.



Den Bacon, die Zwiebel und den Salat dazwischen legen und beherzt zuklappen.



Die Kartoffelspalten kann sich jeder selbst nehmen und dann kann es auch schon los gehen.

Dazu passt wunderbar ein kaltes (Mädchen-) Bier.

Lasst es euch schmecken!

