Ölz Maxi Burger Brötle "Cheeseburger" mit geschmolzenem Cheddar

Klassisches Burger Rezept für 4 Portionen



Zutaten
4 Stück Ölz Maxi Burger Brötle
700 g Faschiertes, gemischt
2 Rispentomaten
2 Stück Salatherzen
4 Scheiben Cheddar Käse
Prise Salz
Prise Pfeffer

Für die Röstzwiebeln
1 rote Zwiebel, groß
1 EL Mehl
Prise Salz
100 ml Pflanzenöl
Küchenrolle

Für die Sauce
60 ml Sauerrahm
3 EL Senf
Prise Salz
Prise Pfeffer

Zubereitungszeit
20 min

1. Burger-Patties formen:
Faschiertes kräftig mit Salz & Pfeffer würzen. Gut durchkneten und vier gleichgroße Burger-Patties formen. Patties zuerst rund formen, dann etwas flachdrücken.

2. Backofen vorheizen:
Backrohr auf 150°C Heißluft vorheizen.

3. Burgerfüllung vorbereiten:
Rispentomaten in dünne Scheiben schneiden. Salatherzen vom Strunk entfernen, in einzelne Blätter teilen, waschen & trocknen. Zwiebel schälen, vierteln & in ca. 3 mm dünne Streifen schneiden.

4. Röstzwiebeln zubereiten:
Zwiebelstreifen salzen & mit Mehl ummanteln. In einem kleinen Topf mit heißem Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur einige Minuten frittieren, bis sie knusprig sind. Herausnehmen & auf Küchenrolle abtropfen lassen.

5. Soße anrühren:
Sauerrahm, Senf, Salz & Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren.

6. Patties braten & Käse schmelzen:
Ölz Maxi Burger Brötle in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl beidseitig anbraten. Cheddar auf die Patties legen und im Backofen bei 150°C für ca. 5-7 Minuten ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

7. Burger zusammenstellen:
Burgerbrötle in Deckel & Boden teilen und die Innenseiten in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun

braten. Brötle mit der Soße bestreichen. In folgender Reihenfolge belegen: Salat, Patty mit geschmolzenem Cheddar, Tomaten & Röstzwiebeln. Mit dem Burgerdeckel abschließen & sofort servieren.

8. Genießen!
Ein perfekter, saftiger Burger mit knusprigen Röstzwiebeln & cremiger Soße – einfach unwiderstehlich!