



# 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!