



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. Faschiertes mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, durchkneten und vier gleichgroße Burger Patties zuerst rund formen, dann etwas flachdrücken.
2. Backrohr auf 150 Grad Heißluft vorheizen.
3. Burgerfüllung vorbereiten: Rispentomaten in eher dünne Scheiben schneiden. Salatherzen vom Strunk schneiden und in die einzelnen Blätter teilen, waschen und trocknen. Zwiebel schälen, vierteln und in ca. 3 mm dünne Streifen schneiden.
4. Zwiebel salzen, mit Mehl ummanteln und in einem kleinen Topf bei mittlerer bis hoher Temperatur einige Minuten frittieren, dabei immer wieder umrühren, bis sie knusprig sind. Dann herausnehmen und auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen.
5. Für die Soße Sauerrahm, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gemeinsam glattrühren.
6. Ölz Maxi Burger Brötle in einer Pfanne beidseitig mit Pflanzenöl bei mittlerer bis hoher Temperatur braten. Dann mit Cheddar belegen und im Backrohr ca. 5-7 Minuten ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.
7. Ölz Maxi Burger Brötle in Deckel und Boden teilen und an den Innenseiten in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Die Burger mit Soße bestreichen. Mit Salat, Patty, Tomaten und Röstzwiebeln belegen und servieren.