

Double Smashed Cheeseburger mit Zwiebel Chutney (4 Personen)

Zutaten für Burger:

640 g Hackfleisch vom Rind mit 20 % Fettanteil
1 Knoblauchzehe
Etwas Worcestersauce
4 Burger Buns
8 Scheiben Cheddar (ersatzweise Gouda)
1 Tomate
Dillgurken
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für Burgersauce:

4 EL Mayonnaise (60 g)
1 EL Ketchup (15 g)
1/2 TL Dijon-Senf
Salz und Pfeffer
Optional Chiliflocken

Zutaten Zwiebel Chutney:

1/2 kg Zwiebel (rot)
1,5 EL Olivenöl
100g brauner Zucker
50ml Rotwein
80 ml Balsamico-Essig
S&P nach Geschmack



Zubereitung

Für die Burgersauce alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Zwiebel Chutney

Für das Zwiebel Chutney zuerst die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne oder Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

Zucker, Wein und Essig zufügen. Alles auf kleiner Flamme sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Restliche Zutaten vorbereiten:

Gurken und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Die Burger Buns im Ganzen in den Grill legen und leicht „aufbacken“.

Alternativ können die Buns auch aufgeschnitten und die Schnittflächen mit zerlassener Butter bestrichen werden. Danach auf einer Plancha oder in einer Pfanne kurz antoasten.

Smashed Pattys:

Das Hackfleisch mit Knoblauch und Worcestersauce würzen und alles vermengen. Danach zu 8 Kugeln je 80 g formen.

In den Grill eine Plancha oder Gussplatte einlegen und mit voller Leistung vorheizen.

Danach die Platte leicht mit etwas Rapsöl bestreichen.

Eine Hackfleischkugel auf die Plancha legen und mit einem Smasher direkt plattdrücken und den Smasher vorsichtig abziehen.

TIPP: Der Patty soll nach dem zerdrücken so groß oder größer als das Bun sein.

Sollte das Fleisch etwas am Smasher hängen bleiben, die nächsten Patties vor dem Andrücken mit einem kleinen Stück Backpapier belegen.

Die Oberfläche nach dem Andrücken nach Belieben würzen salzen. Das Patty noch kurz braten lassen, bis die Unterseite braun und knusprig ist.

Das Patty vorsichtig mit einer Spachtel oder einem Pfannenwender wenden.

Die Rückseite nun nach Belieben würzen und direkt mit einer Scheibe Käse belegen.

Die zweite Seite nur sehr kurz anbraten, bis der Käse schmilzt. Nun zwei mit Käse belegte Pattys aufeinandersetzen.

Burger aufbauen:

Beide Seiten des Buns mit Burger-Sauce bestreichen, die Zwiebel Chutney und Gurken auf die Unterseite des Buns verteilen. Danach das Patty „Päckchen“ und die Tomatenscheiben auflegen und mit dem Oberteil des Buns bedecken.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

