

Hier und heute



BBQ-Cheddar-Burger mit Honig-Balsamico-Zwiebeln

Saftiges Fleisch, fluffiges Brötchen und würzige Sauce – so sollte ein perfekter Burger sein. Lars Middendorf zeigt mit seinem Rezept für BBQ-Cheddar-Burger, wie das ganz einfach auf dem heimischen Grill oder in der Grillpfanne gelingt.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Portionen

Zutaten

- 400 g Hackfleisch vom Rind
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Honig
- 2 EL Balsamico dunkel
- 4 Scheiben Cheddar
- 2 rote Tomaten
- 1 Kopf Romana-Salat
- 4 Hamburgerbrötchen
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 8 EL Ketchup
- Paprikapulver edelsüß und geräuchert

Zubereitung

Das Fleisch auf 4 Portionen aufteilen, dabei nicht kneten. Dann am besten mit einer Burgerpresse mit leichtem Druck in Form bringen. Das klappt auch z. B. mit einem Topf oder Brett. Fleisch in Kugeln formen, Backpapier aufs Fleisch legen und auf ca. 0,5 cm plätten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Dann beides mit etwas Öl scharf anbraten, so dass sie schön bräunen. Dann den Honig und den dunklen Balsamico hinzugeben und einkochen lassen.

Die Tomaten waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Vom Romanasalat den Strunk entfernen, einzelne Blätter abtrennen, waschen und gut abtropfen lassen.

Die Hamburgerbrötchen halbieren und die Schnittseiten kurz auf dem Grill oder in der Grillpfanne anrösten.

Die Pattys mit Öl bepinseln und bei hoher Temperatur (200 bis 250 °C) auf dem Grill oder in einer heißen Grillpfanne (am besten Gusseisen) von beiden Seiten je ca. drei Minuten lang braten. Genau lässt sich der Gargrad mit dem Fleischthermometer bestimmen. Die Burger werden medium, also innen rosa, bei einer Innentemperatur von 56 bis 60 °C. Well done, also durchgebraten, aber saftig, sind sie bei über 66 °C im Inneren des Pattys.

Zum Schluss den Käse auf die Pattys legen, so dass er leicht schmilzt.

Den Ketchup mit je einem TL Paprikapulver edelsüß und geräuchert vermengen.

Burger bauen: Auf das angeröstete Brötchen zuerst etwas Ketchup geben. Darauf je ein Blatt Salat und darauf den Fleisch-Patty legen. Dann nach Belieben eine oder mehrere

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a photograph of several bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a bold, white, sans-serif font across the top left portion of the banner.

Tomatenscheiben und darauf die Honig-Balsamico-Zwiebeln auflegen. Mit der oberen Brötchenhälfte verschließen, die Burger sofort servieren und genießen.