

Texas Burger

Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 20 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 1 große Zwiebel
- 2 EL Pflanzenöl
- 1/4 TL Jodsalz
- 2 EL Bourbon
- 4 EL Hellmann's Mayonnaise Die Cremige 250 ml
- 1 EL BBQ Sauce
- 2-3 Tropfen Liquid Smoke (flüssiges Raucharoma)
- 400 g Rinderhackfleisch
- Pfeffer
- 2 Brioche Burgerbrötchen
- 60 g geriebener Cheddar-Käse (30 % F. i. Tr.)
- 10 g eingelegte Jalapeños (optional)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	4731 kJ
Energie (Kilokalorien):	1128 kcal
Fett:	75 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21 g
Kohlenhydrate:	45 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	0,8 g
Eiweiß:	57 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in 2-3 mm breite Ringe schneiden. In einer Pfanne in 1 EL Öl mit 1 Prise Salz bestreut bei mittlerer Hitze weich dünsten. Mit Bourbon ablöschen und flambieren.

2. Hellmann's Mayonnaise mit BBQ Sauce und Liquide Smoke verrühren.

3. Hackfleisch mit den Händen durchkneten, in 4 Portionen teilen und zu Patties formen.

4. Burger Patties im restlichen heißen Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse auf die Patties geben. Mit einer zweiten Pfanne abdecken, so dass der Käse schneller zerläuft. Burger Buns auf den Pfannenboden setzen und erwärmen.

5. Brioche Burger Buns aufschneiden. Mit je 2 Patties, Zwiebelringe und Jalapeños belegen. Mayonnaise-Sauce darüber verteilen.

Tipps zu diesem Rezept

Für einen perfekt geformten Patty Hackfleisch zu einer Kugel formen und mit einem Teller flach drücken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 10 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns