

Smashed Burger

Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2-3 Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL brauner Zucker (oder Ahornsirup)
- 1 EL Weißweinessig
- 1/4 TL Jodsalz
- 2 Tomaten
- 2 Essiggurken
- 4 Burgerbrötchen (à 50 g)
- 640 g Rinderhackfleisch
- 8 Scheiben milder Cheddar (ersatzweise Gouda)
- Pfeffer
- 4 EL Hellmann's Chunky Burger Sauce

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3267 kJ
Energie (Kilokalorien):	780 kcal
Fett:	49 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21 g
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	7,6 g
Ballaststoffe:	2,7 g
Eiweiß:	51 g
Salz:	2,5 g

Zubereitung

1. Für die Röstzwiebeln Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun braten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und mit 2 Prisen Salz würzen. Zwiebeln beiseitestellen.

2. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Burger Brötchen halbieren.

3. Hackfleisch in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Eine unbeschichtete Pfanne (Gusseisen- oder Edelstahlpfanne) auf dem Herd erhitzen. Smashed Patties nacheinander braten, dafür je eine

Hackfleischkugel in die Pfanne legen und mit einem Pfannenwender oder Burgereisen sehr flach drücken. Nach ca. 1 Minute wenden. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit einer Käsescheibe belegen. Die zweite Seite kurz anbraten, bis der Käse anfängt zu schmelzen.

4. Inzwischen die Burger Brötchen in einer weiteren Pfanne oder unter dem Backofengrill rösten.

5. Brötchen mit Hellmann's Chunky Burger Sauce bestreichen, mit Gurkenscheiben und Zwiebelringen belegen. Darauf je 2 Patties geben, mit Tomatenscheiben belegen und mit der Brötchenoberseite abdecken.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 25 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