

Hier und heute



Selbstgemachte Cheeseburger

Am „Tag des Hamburgers“ zeigt Koch Fabian Timmer, wie Sie das Lieblingsessen ganz einfach und besonders lecker zu Hause nachmachen: Cheeseburger mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Cheddar, selbstgemachter Mayonnaise und Tomatensalsa.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Cheddar Käse, selbstgemachter Mayonnaise und Tomatensalsa

Zutaten für die Burger

- 500 g Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 4 Burgerbrötchen
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben Cheddar-Käse (optional)
- Salatblätter

Zutaten für die karamellisierten Zwiebeln

- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Balsamico-Essig

Zutaten für die selbstgemachte Mayonnaise

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 150 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Tomatensalsa

- 2 Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebelringe hinzugeben und langsam braten, bis sie weich und goldbraun sind (ca. 20-25 Minuten).

Braunen Zucker und Balsamico-Essig hinzufügen, gut umrühren und weitere fünf Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln schön karamellisiert sind.

Für die Mayonnaise Eigelb, Senf und Zitronensaft in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Öl tropfenweise unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensalsa Tomaten, rote Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

In einer Schüssel mit Limettensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und gehacktem Koriander vermischen.

Knuspriger Bacon

Den Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Rinderhackfleisch in vier gleich große Portionen teilen und zu Pattys formen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer heißen Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten braten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Kurz vor Ende der Garzeit eine Scheibe Cheddar-Käse auf jedes Patty legen und schmelzen lassen.

Nun die Burgerbrötchen halbieren und kurz toasten.

Auf die untere Brötchenhälfte einen Klecks selbstgemachte Mayonnaise geben. Ein Salatblatt darauf legen. Das Patty mit dem geschmolzenen Käse daraufsetzen.

Mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon und je einem Löffel Tomatensalsa garnieren. Dann mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.

Burger sofort servieren und genießen!

Tipps

- Geduld ist der Schlüssel. Karamellisieren braucht Zeit. Braten Sie die Zwiebeln bei niedriger bis mittlerer Hitze langsam, um die natürliche Süße hervorzubringen.
- Alle Zutaten für die Mayonnaise sollten Zimmertemperatur haben, um das Emulgieren zu erleichtern. Falls sie zu dünn ist, können Sie etwas mehr Öl hinzufügen. Ist sie zu dick, hilft ein kleiner Spritzer Wasser oder Zitronensaft.
- Der Bacon kann auch im Ofen bei 200°C (180°C Umluft) auf einem mit Backpapier belegten Blech geröstet werden.