



Sweet Chili-Cheese Burger (4 Personen)

Zutaten

600g Rinderhack
4 Burger Buns
Salat nach Wahl
Chili nach Belieben (Frisch oder im Glas)

Für die Onion-Jam

1/2 Gemüsezwiebel
1 kleine rote Zwiebel
1 Feige, fein gewürfelt
4-5 EL brauner Zucker
Balsamicoessig

Für die Chili-Cheese-Sauce

100 ml Sahne
100 g geriebener Cheddar
1/2 TL Paprikapulver
1/2 TL Chilipulver

Für die Sweet-Sauce

50g Ketchup
20g brauner Zucker
2 EL süßer Senf

Zubereitung Onion-Jam

Die Gemüsezwiebel und rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Feige fein würfeln und mit dem braunen Zucker vermengen.

Auf einer Plancha oder in einer Pfanne die Zwiebelringe glasig anschwitzen und danach die Feigen-Zucker Mischung unterheben. Sobald der Zucker anfängt zu kandieren, alles mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen.

TIPP: Wer mag kann noch einen Schluck Whisky hinzufügen.

Zubereitung Chili-Cheese-Sauce

Die Sahne in einen Topf geben und auf kleiner Stufe erhitzen. Den geriebenen Cheddar hinzugeben und einschmelzen. Mit Paprikapulver und Chilipulver nach Belieben würzen.



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





Zubereitung Sweet-Sauce

Den Ketchup mit dem braunen Zucker und dem Senf in einem Topf erhitzen bis sich der Zucker gelöst hat.

TIPP: Wer möchte kann auch einen Schuss chinesische Sweet-Chili-Sauce hinzugeben.

Zubereitung Patty

Das Rinderhack in eine Schüssel geben. Den Knoblauch hacken, danach mit einem Messer zerdrücken und mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Die Chili halbieren, entkernen und in feine Stücke schneiden.

Die Knoblauchpaste und die Chili unter das Hack heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 4 gleichmäßige Kugeln zu je 150g formen.

Den Grill mit einer Plancha oder Gussplatte bestücken und auf ca. 220 Grad aufheizen.

Die Burger Kugel auflegen und mit dem Smasher in die gewünschte Größe drücken und direkt von beiden Seiten kurz anbraten und dann indirekt bis zum gewünschten Gargrad ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Burger Buns aufschneiden und entweder kurz direkt angrillen (toasten) oder ebenfalls in den indirekten Bereich legen.

Nun kann der Burger zusammengebaut werden.

Die Onion-Jam wird auf die Unterseite des Buns gestrichen und mit Salat belegt. Darauf folgt das gegrillte Patty und danach die Chili-Cheese Soße. Wer möchte kann nun ein paar frische Chili auflegen. Die Sweet-Sauce wird auf dem Deckel des Buns verteilt und auf den Burger gelegt.



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

