



Barbecue-Cheeseburger mit Pilzen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhackfleisch	500 g
Schweinehackfleisch	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Champignons, weiß	250 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Rapsöl	2 EL
Bier	50 ml
Salat-Mix	60 g
Cheddar Aufschnitt	4 Scheiben
Hamburgerbrötchen	4 St.
Mayonnaise	50 g
Ketchup	50 g
Senf	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Küchenkrepp

1. In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz und Pfeffer sehr kräftig würzen. Aus der Masse mit den Händen 4 jeweils gleich große, ungefähr daumendicke und ca. 150 g schwere Patties formen. Zum Temperieren beiseitestellen.
2. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze und Zwiebel ca. 5 Min. braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Bier ablöschen, aufkochen und ca. 10 Min. einköcheln lassen. Danach nur noch warm halten. Derweil Salat waschen und trocken schleudern.
3. In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen und Patties darin von beiden Seiten ca. 2 Min. scharf anbraten. Anschließend auf niedriger bis mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel ca. 6 Min. fertig garen. Die letzten 2 Min. mit Cheddar belegen.
4. Inzwischen Burgerbrötchen halbieren und auf dem Toaster kurz rösten. In einer Schüssel für die Burgersauce Mayonnaise, Ketchup und Senf mischen. Beide Brötchenseiten mit Sauce bestreichen. Unterseiten mit Pilzen, Patties und Salat belegen. Brötchenoberhälften daraufklappen und Burger servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	600 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g