



Cheeseburger mit selbst gemachtem Ketchup



 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	3 Esslöffel
Tomaten, gehackt	400 g
Balsamicoessig, hell	1 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, bunt	
Zucker	2 Esslöffel
Gewürzgurken	2 St.
Kopfsalat	0.25 St.
Hackfleisch vom Rind	500 g
Hamburgerbrötchen	4 St.
Butterkäse Aufschnitt	4 Scheiben
Senf	4 Teelöffel
Röstzwiebeln	4 Teelöffel

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch halbieren, schälen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und jeweils die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Min. dünsten. Mit gehackten Tomaten und Essig ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und ca. 10 Min. leicht dickflüssig einköcheln. Abschmecken und abkühlen lassen.

Gurke abtropfen und in Scheiben schneiden. 4 Salatblätter abtrennen, waschen und trocken schütteln.

In einer Schüssel restliche Zwiebeln und Knoblauch mit Hackfleisch, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse 4 Patties formen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Patties von jeder Seite ca. 4 Min. goldbraun braten. Jeweils eine Scheibe Käse auf die Patties legen, Pfanne vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 2 Min. schmelzen lassen.

Burgerbrötchen halbieren. Die Unterseite jeweils mit Senf bestreichen. Mit Salatblatt, Pattie mit Käse, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Ketchup belegen. Brötchendeckel darauf setzen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: In einem sauberen, Luftdicht verschlossenen Glas hält sich der Ketchup einige Tage im Kühlschrank

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	577 kcal		
Kohlenhydrate	49 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	34 g	Fette	27 g