



Chili-Burger mit Zwiebel-Marmelade und Speck

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	5 St.
Oliveöl	3 EL
Butter	1 EL
Honig	2 EL
Salz	
Balsamicoessig, hell	3 EL
Gewürzgurken	2 St.
bunter Blattsalat	100 g
Knoblauchzehen	1 St.
Hackfleisch vom Schwein	600 g
Chili, gemahlen	
Bacon	200 g
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Küchenkrepp

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelringe darin ca. 5 Min. braten. Honig und Salz darübergeben und Zwiebeln unter Wenden ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und ca. 5 Min. weiterbraten, bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist, dabei regelmäßig rühren. Abschmecken und beiseitestellen.
2. Gewürzgurken abtropfen lassen und längs in Streifen schneiden. Salat waschen und trocken schleudern. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit Knoblauch und Chili verkneten. Salzen und 4 flache Patties formen.
3. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Bacon ohne Fett ca. 2–3 Min. knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. In der Pfanne erneut 1 EL Öl erhitzen und Patties ca. 5 Min. von jeder Seite knusprig braten. Parallel Burgerbrötchen auf dem Toaster oder im Ofen aufbacken.
5. Brötchen halbieren. Unterseiten mit etwas Salat und einigen Gurkenstreifen belegen. Zwiebelmarmelade darauf verteilen, je ein Pattie und zwei Baconscheiben daraufsetzen und Brötchen zuklappen. Sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	853 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	52 g