



Winterburger mit Birne und karamellisierten Zwiebeln



 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|-------|
| Hackfleisch vom Rind | 500 g |
| Hackfleisch vom Schwein | 100 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Rosmarin, frisch | 8 g |
| Walnüsse | 25 g |
| Mayonnaise | 100 g |
| Feldsalat | 50 g |
| Blauschimmelkäse | 120 g |
| Zwiebeln, rot | 2 St. |
| Rapsöl | 2 EL |
| Rohrzucker | 2 TL |
| Balsamicoessig, hell | 2 EL |
| Birnen | 1 St. |
| Hamburgerbrötchen | 4 St. |

Zubereitung

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.

Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Nüsse hacken. In einer Schüssel beides mit Mayonnaise verrühren und abschmecken. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Käse in 4 Scheiben schneiden.

Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 3–4 Min. glasig dünsten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und ca. 2–3 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft.

Birne waschen, nach Belieben schälen, quer in Scheiben schneiden und Kerngehäuse ausstechen.

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. Birnenscheiben 2–3 Min. mitbraten. Patties mit Käsescheiben belegen und leicht schmelzen lassen.

Burgerbrötchen halbieren und auf dem Toaster kurz aufrösten. Beide Hälften mit der Nussmayo bestreichen. Unterseiten mit karamellisierten Zwiebeln, Feldsalat, Patties und Birnen belegen. Brötchenoberhälften daraufklappen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|--------------|------|
| Kaloriengehalt | 871 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 46 g | Ballaststoff | 5 g |
| Eiweiß | 44 g | Fette | 57 g |