



# Cheeseburger

## Karamellierte Zwiebeln

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in dem Olivenöl anbraten. Zucker untermischen und karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

## Patties

Für die Patties die eingelegten getrockneten Tomaten fein schneiden und mit dem Rinderhackfleisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu gleich großen Patties formen. Es bietet sich an die Größe an die Buns anzupassen.

Den Grill aufheizen. Inzwischen die Burger Buns aufschneiden. Die Patties auf dem Grill von jeder Seite scharf angrillen und bei indirekter Hitze, für etwa 10 Minuten, fertigaren. Nach 5 Minuten den Bergkäse auf die Patties geben und schmelzen lassen. Die Schnittflächen der Buns auf direkter Hitze anrösten.

## Belag

Die untere Hälfte des Buns mit Mayonnaise bestreichen und das Pattie darauf legen. Die Essiggurken und Salatgurke in Scheiben schneiden und das Bun damit belegen. 2-3 Romanasalatblätter und die karamellisierten Zwiebelringe auf den Burger geben.



## Zutaten für 4 Personen:

### Karamellierte Zwiebeln

4	Stk	Zwiebeln
1	EL	Olivenöl
2	EL	Zucker, braun
4	EL	Balsamico
		Salz
		Pfeffer

### Patties

500	g	Hackfleisch, vom Rind
4	EL	getrocknete Tomaten
		Salz
		Pfeffer

### Belag

150	g	Bergkäse, gerieben
8	Stk	Essiggurken
½	Stk	Salatgurke
½	Kopf	Romanasalat

### Außerdem

Burger Buns

([www.mestragon.de/rezepte/burger-buns/](http://www.mestragon.de/rezepte/burger-buns/))

Mayonnaise

([www.mestragon.de/rezepte/mayonnaise/](http://www.mestragon.de/rezepte/mayonnaise/))