

Chopped Cheeseburger - Rezept von Stephan Hansen

Lust auf Cheeseburger with a twist? Bei diesem Rezept erhältst du die typischen Zutaten, die den einzigartigen Geschmack des Burgerklassikers ausmachen aber statt sie einfach, wie sonst üblich, übereinander zu schichten, werden bei dieser Variante das saftige Rindfleisch und der würzige Käse direkt zusammen zubereitet. Dazu noch ein paar Pommes Frites oder einen kleinen Salat servieren und genießen!

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 500 g Rinderhack
- 150 g würziger, geriebener Käse (z.B. Cheddar)
- 4 Burger Buns
- 2 Tomaten
- Eisbergsalat
- 2 Zwiebeln
- BURGERSAUCE oder Ketchup
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- (Knoblauch-) Öl

Zubereitung

Schritt 1

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Tomaten in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und den harten Strunkteil entfernen. Ca. ¼ Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden.

Schritt 2

Die Innenseiten der Burger Buns mit Butter bestreichen.

Schritt 3

Das Öl in einer großen Anti Haft Pfanne stark erhitzen, das Hackfleisch dazugeben und grobkrümelig braten.

Schritt 4

Die Burger Buns mit der Butterseite nach oben im Backofen kurz unter dem Grill anrösten. Wenn das Hackfleisch gar ist, mit Salz und Pfeffer würzen, den Käse hinzugeben und alles gut vermischen. Den Herd ausschalten und kurz warten, bis der Käse komplett geschmolzen ist.

Schritt 5

Die Innenseite der Burger Buns nun mit einer Burgersauce oder einem Ketchup nach Wahl bestreichen. Eine üppige Portion vom Käse-Hackfleisch draufgeben, mit Salatstreifen und Tomaten belegen und abschließend mit Zwiebelwürfeln bestreuen und mit der Oberseite vom Burger Bun abdecken und genießen.

Von Stephan Hansen empfohlen

Produkte, die in keiner Küche fehlen sollten

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99

