

Cheeseburger bergische Art

Zutaten | 4 Portionen

Cheeseburger

600 g	Rinderhack
2	Schalotten, fein gewürfelt
1 EL	Anchovis, fein geschnitten
2 EL	ausgelassene Speckwürfel
2 EL	Cornichons, klein geschnitten
2	Eier
2 EL	Ketchup
	Meersalz
	Pfeffer

Belag

	Olivenöl zum Braten
4 bis 8 Scheiben	Räucherkäse
4 EL	Delikatess-Mayonnaise
3 EL	saure Sahne
½	Salatgurke, in feine Würfel geschnitten
1 kl. Bund	Dill
	Meersalz
	Pfeffer
4 bis 8	Tomatenscheiben (Ochsenherz-Tomaten)
4 bis 8 Scheiben	Apfel, zuvor mit wenig Zitronensaft mariniert
4	Vollkornbrötchen
4 Salatblätter	LolloBionda oder Romanasalat

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Für den Cheeseburger das Hackfleisch mit allen Zutaten gut verkneten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
- Die Eier und den Ketchup kräftig unterkneten.
- Den Hackteig in vier gleich große Portionen teilen und daraus Burger formen. In einer Pfanne in heißem Olivenöl von beiden Seiten 1 bis 2 Min. hellbraun anbraten.
- Auf einem Backblech im Backofen bei 100 °C ca. 8 Min. garziehen, sodass sie schön saftig werden.

- Die Käsescheiben jeweils auf einen Burger legen und im Backofen mit Grillfunktion schmelzen.
- Mayonnaise mit saurer Sahne verrühren.
- Gurkenwürfel unterrühren und mit Meersalz, Pfeffer abschmecken.
- Kurz vor dem Servieren den gehackten Dill unter die Sauce rühren.
- Die Brötchen halbieren und im Backofen hellbraun rösten.
- Leicht auskühlen lassen. Die untere Seite mit einem Salatblatt belegen und die Gurken-Dill-Sauce darauf verteilen.
- Tomaten- und Apfelscheiben mittig auf dem Salatblatt platzieren.
- Cheeseburger und zuletzt die obere Brötchenhälfte auflegen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 693 g à Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
1087 kcal	72 g	44 g	60 g	567 mg