



Bester Burger auf dem Planeten

★★★★★

Rindfleisch, Snacks

Vorbereitung 25 min · **Kochen** 30 min · **Portionen** 4 Portionen ·

Schwierigkeitsgrad Leicht · **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

10 Schalotte(n)

2 TL brauner Zucker

4 Hamburgerbrötchen, frisch
gebacken

1 Bund Rucola, gewaschen und
trockengeschleudert

800 g Rinderhackfleisch, 20%
Fettanteil

100 g Pecorino, frisch gerieben

8 Scheiben Serranoschinken

Mayonnaise und Ketchup

Sonnenblumenöl

Salz und Pfeffer

auf den heißen Grill legen. Einige Minuten grillen, dann wenden, erneut würzen und mit dem Pecorino bestreuen. Wenn möglich den Grill schließen oder die Patties mit einem hitzebeständigen Deckel abdecken und so lange weiter braten, bis der Käse geschmolzen ist und der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Den Serranoschinken parallel mitgrillen und zwischendurch wenden, bis er knusprig ist.

Alternativ in der Pfanne zubereiten: So viel Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne auf hohe Temperatur erhitzen, so dass der Boden mit dem Öl bedeckt ist. Die Patties von einer Seite salzen und pfeffern und in die heiße Pfanne geben. Mit Hilfe eines Deckels oder Spritzschutzes etwa drei Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann wenden. Mit dem frisch geriebenen Pecorino bestreuen und abgedeckt noch mal etwa drei Minuten braten, bis die Patties den gewünschten Gargrad erreicht haben. Den Serranoschinken parallel mitbraten, bis er knusprig ist, dann auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Die noch heißen Patties auf den Rucola setzen und die Balsamico-Schalotten darüber verteilen. Mit dem knusprigen Schinken belegen und die Bun-Oberseite aufsetzen. Sofort servieren.

ZUBEREITUNG

Zuerst die Balsamico-Schalotten zubereiten: Dazu die Schalotten schälen und in schmale Ringe schneiden. Etwas Öl in einer schweren Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und die Zwiebelringe langsam und sanft etwa 10 Minuten schmoren, bis sie weich sind. Sie sollten dabei nicht zu viel Farbe annehmen. Mit dem Zucker bestreuen und die Mischung leicht karamellisieren lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Die Mischung bei mittlerer Temperatur so lange einkochen, bis der Essig sirupartig ist und die Zwiebeln die dunkle Farbe angenommen haben. Das kann noch mal 10 Minuten dauern. Die Balsamico-Schalotten beiseite stellen und warm halten.

Während die Zwiebeln garen, kann man den Burger weiter vorbereiten: Die Buns aufschneiden und auf dem Grill, auf dem Toaster oder im Backofen knusprig aufbacken. Beide Seiten nach Belieben mit Mayonnaise und Ketchup betreichen. Die Unterseite mit dem Rucola belegen.

Das Hackfleisch halbieren und mit einer Burgerpresse zu zwei Patties formen. Alternativ kann man die Patties natürlich auch mit den Händen formen. Die Patties salzen und pfeffern und