

Burger A & E (Rezept für 2 Personen)

BURGER

400 gr	Rindsgehacktes
1 EL	Worcestersauce
½ TL	Tomatenpüree
1 EL	Senf grobkörnig
1 EL	Grobes Meersalz
2 Zehen	Knoblauch (gepresst)
1	Zwiebel fein gehackt
1 Bund	Schnittlauch
n.B.	Petersilie grobblättrig
1 TL	Thymian
½ TL	Pfeffer schwarz, gemahlen
½ TL	Paprika scharf
1 TL	Cognac oder Whisky
3 EL	Mayonnaise oder Tartar Sauce

KARAMELISIERTE ZWIEBELN

1	Zwiebel in groben Streifen
30 Gr	Butter
2 TL	Rohzucker

ROGGENBROT

2	Gewürzgurkenstreifen
1	Grosse Tomate in Scheiben geschnitten
2	Salatblätter
2	Emmentaler Scheiben, ½ cm

ZUBEREITUNG KARAMELISIERTE ZWIEBELN

1. Zwiebeln mit Zucker bestreuen und in Butter anschweizen bis sie goldbraun sind Stufe 5.5
2. Warmstellen

ZUBEREITUNG ROGGENBROT

1. 2 x 1 ½ - 2 cm dicke Roggenbrotscheiben in dem Zwiebelfond leicht anrösten Stufe 6.5
2. Warmstellen

ZUBEREITUNG BURGER

1. Rind + Zwiebeln + Knoblauch + Senf + Worcester + Schnittlauch + Peterli + Thymian + Pfeffer + Salz + Tomatenpüree mischen
2. Ausbraten in Erdnussöl, Stufe 6.5 (von 9) 6 - 8 Min.
3. Roggenbrot mit Mayonnaise bestreichen Salatblatt darauf.
4. Burger darauf, Zwiebeln darüber geben, Gurken + Tomatenscheiben darüber und mit dem Emmentaler bedecken.
5. Im Ofen bei 220 Grad 10 min. überbacken.