



Smashed Burger



Zutaten

Für die Gewürzgurken:

1	Salatgurke
1/4	Zwiebel
100 ml	Apfelessig
50 ml	Wasser
1 EL	Salz
100 g	Zucker
1	Zimtstange, klein
3	Nelken
2	Pimentkörner
1 TL	Senfsamen
1 TL	Koriandersamen
1/4 TL	Kurkuma
1/4 TL	Chiliflocken

Für die Käsesoße:

1 TL	Butter
1 TL	Mehl
100 ml	Milch
70 g	geriebener Cheddar
3 Scheiben	Scheiblettenkäse
1/4 TL	Paprika, edelsüß
1/4 TL	Zwiebelpulver
1/4 TL	Knoblauchpulver
1 Prise	Kurkuma
1/4 TL	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für den Burger:

180 g	Rinderhackfleisch
1	vegane Burger Patty
1/2	weiße Zwiebel
2	Brioche Burger Buns
1 TL	Butter
1 EL	neutrales Öl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 Scheiben	Cheddar
2 EL	Ketchup
4 TL	Senf

Beilage:

1 Pck.	Backofen-Frites, extra dünn
--------	-----------------------------

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2732 kJ, 653 kcal, 61,1 g Kohlenhydrate, 30,6 g Eiweiß, 33 g Fett, 106 mg Cholesterin, 4,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Bei unserem neuen Street Food Test haben wir unseren Burgerhunger bei Goldies Smash Burger in Berlin gestillt. Der Cheeseburger und seine vegane Variante waren so gut, dass wir einfach nicht genug kriegen konnten und diesen crispy Cheese-Dream nachmachen mussten. Was diese Burger ausmacht, sind die super flach gedrückten Patties, die als Doppeldecker zusammen mit Schmelzkäsescheiben so richtig schön knusprig angebraten werden. Ein weiteres Highlight sind die knackigen, selbsteingelegten Gurken und natürlich die ultimative End Level-Käsesoße aus einer Mehlschwitze und geriebenem Cheddar. Wenn du deine Burger Buns fertig belegt hast, tunke sie einfach komplett in die Soße. Mehr Cheese-Dream geht nicht. Dazu gibt es Ofen-Pommes. Lecker!

Step 1:

Zuerst bereitest du die Gewürzgurken zu. Dafür schneidest du die Gurken in ca. 4 mm dicke Scheiben und die Zwiebel in Ringe. Gib den Apfelessig, das Wasser, Salz, Zucker und die Gewürze in einen Topf. Im Anschluss die Zwiebel dazugeben. Das Ganze bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten kochen. Nimm die Mischung vom Herd und gib die Gurkenscheiben dazu. Die Gurken sollten für 3-4 Stunden stehen und dabei immer wieder vorsichtig umgerührt werden. So können sie gleichmäßig in der Essigmischung ziehen. Du kannst die Gurken auch vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Step 2:

Für die Käsesoße kochst du eine Mehlschwitze. Dafür die Butter in einem Topf schmelzen und im Anschluss das Mehl einrühren. Lass dies für ca. eine Minute schwitzen. Nach und nach die Milch unterrühren, bis eine Soße entsteht. Nun den Käse dazugeben. Diesen bei niedriger Hitze unterrühren, bis er komplett geschmolzen ist. Pass dabei auf, dass die Soße nicht kocht, damit der Käse nicht gerinnt. Anschließend werden die Gewürze hinzugefügt. Schmecke die Käsesoße mit Salz und Pfeffer ab.

Step 3:

Für die Burger formst du zwei kleine Bällchen aus dem Hackfleisch. Das vegane Patty wird zwischen Backpapier dünn ausgerollt. Schneide die Zwiebel in kleine Stücke. Erhitze eine Pfanne und toaste die Burger Buns mit ein wenig Butter. Anschließend wischst du die Pfanne aus, erhitzt sie auf sehr hohe Temperatur und gibst ein wenig Öl zum Braten hinein. Jetzt ein Fleischbällchen in die Pfanne legen und vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem schweren Topf zu einem dünnen Patty zerdrücken. Wenn das Patty scharf angebraten ist, wende es. Würze das Patty mit Salz und Pfeffer, lege die Scheibe Cheddar darauf und brate es auch auf der anderen Seite scharf an. Decke dabei die Pfanne mit einem Deckel ab. Achtung, das geht je nach Temperatur der Pfanne sehr schnell. Wiederhole den Vorgang mit den anderen Patties. Bestreiche die Burger Buns mit Ketchup und Senf und belege sie mit den Zwiebeln, Gewürzgurken und dem Patty. Serviere die Burger mit der Käsesoße und Backofen-Frites.