



 30 Minuten

 Einfach

CHEESEBURGER MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELRINGEN UND ERDBEER CHUTNEY

Die ultimative Burger Idee? Saftiger Cheeseburger mit knusprigen Zwiebelringen, fruchtigem Erdbeer Chutney und vollmundigem Käse.



So wirds gemacht :

SCHRITT 1

Für das Cheeseburger Rezept die Erdbeeren waschen, entkernen und in kleine Stücke teilen. Die Schalotte schälen und würfeln, die Chili fein hacken und den Ingwer schälen und fein reiben. 1 TL Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Chili darin anschwitzen.

SCHRITT 2

Erdbeeren und Zucker hinzufügen und 3-4 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Balsamico hinzufügen bei schwacher Hitze einköcheln lassen, bis das Chutney die gewünschte Konsistenz hat.

SCHRITT 3

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebelringe im Mehl wälzen, herausheben und in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

SCHRITT 4

Die Burger Patties in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten ca. 2 Min. braten. Nach dem Wenden jedes Patties mit 2 Scheiben Käse (Sylter und Tomate-Basilikum) belegen.

SCHRITT 5

Die Unterseite der Burgerbrötchen mit SourCream bestreichen, Spinat darauf verteilen und die Patties auflegen. Zwiebelringe, einen extra Klecks SourCream



Zutaten

4 Portionen

250 g Erdbeeren

1 kleine Schalotte

0.5 Chilischote

1 daumengroßes Stck. Ingwer

3 EL Zucker

Salz, Pfeffer

70 ml heller Balsamico

1 rote Zwiebel

1 EL Mehl (405)

Öl zum Braten, Frittieren

4 Burger Patties, Rindfleisch

4 Burgerbrötchen

4 Scheiben MILRAM Sylter Käse

4 Scheiben MILRAM Tomate-Basilikum Käse

1 Handvoll Baby Spinat

100 g MILRAM SourCream

und Chutney darauf verteilen. Brötchenoberteile drauf und schmecken lassen. Fertig sind unsere selbstgemachten Burger mit köstlichem Chutney Rezept.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2564/685

Fett (g): 33

Kohlenhydrate (g): 50

Eiweiß (g): 37