



Chili-Cheeseburger mit Johannisbeeren



30 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

 für 4 Personen

Für die Sauce:

1/4	Schalotte
1	Confierte Knoblauchzehe oder 1/2 Knoblauchzehe frisch gepresst
50 g	Mayonnaise
1 TL	Ketchup
1 1/2 TL	Senf
2	Essiggurken
1/2 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Spritzer	milder Weißweinessig

Für die Beef-Patties:

330 g	Rinderhackfleisch – (150 g Hohrücken und 150g Schulterfleisch)
1	kleine Schalotte
2 TL	Schnittlauch (frisch gehackt)
1	Confierte Knoblauchzehe
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 TL	Oliveöl

Zubereitung

- Zur Vorbereitung:** Die Johannisbeeren und den Salat gründlich waschen und abtropfen lassen.
- Die Johannisbeeren von den Rispen zupfen und den Salat in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden und die Burger-Brötchen mit einem Messer halbieren.
- Für die Burger-Sauce:** Die Schalotten möglichst klein hacken und die confierte Knoblauchzehe mit einer Gabel zerdrücken.
- Alles zusammen mit den restlichen Zutaten verrühren und nach Geschmack abschmecken.
- Die Sauce bis zur Weiterverwendung kühl stellen. Sie hält sich abgedeckt einige Tage im Kühlschrank.
- Für die Beef-Patties:** Die Schalotte schälen und den Schnittlauch abwaschen und trocken schütteln. Die Schalotte in möglichst kleine Stücke schneiden und den Schnittlauch ebenfalls in möglichst feine Röllchen schneiden.
- Das Rinderhackfleisch zusammen mit allen restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gründlich untereinander mengen.
- Das Hackfleisch zu zwei gleich großen Patties formen (bei mir waren das jeweils 174g) Eine Burgerpresse oder ein Servierring kann hier sehr hilfreich für eine schönere Optik sein.



Für die Chili-Cheeseburger:

2 Scheiben	Rupp Chili Cheddar
2	Burger-Buns (gekauft oder selbstgemacht)
6-7 Rispen	Johannisbeeren
1	größere Essiggurke
1	Baby-Römersalat
	einige Scheiben rote Zwiebel (nach Belieben)

10

Den Grill oder eine Pfanne mit wenig Öl vorheizen und die Beef-Patties bei höherer Temperatur von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten anbraten. Sie sollen außen kross, innen aber noch weich und medium rare sein. Wer seine Beef-Patties lieber gut durch möchte kann sie noch etwas länger grillen.

11

Die Cheddar Scheiben direkt auf die noch heißen Beef-Patties legen.

12

Zur Fertigstellung: Die Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten nach Belieben kurz in der Pfanne oder auf dem Grill rösten bis sie ein wenig Farbe angenommen haben.

13

Die Brötchen zuerst mit den Salatblättern belegen und ein wenig von der Sauce darüber geben.

14

Die Beef-Patties auf den Burger-Buns platzieren mit den restlichen Zutaten belegen und noch warm genießen.