Deluxe-Burger mit Trüffelkäse und Röstzwiebelmayo

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hackfleisch vom Kalb	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Röstzwiebeln	6 EL
Eier	2 St.
Essig	0.5 TL
Senf	1 TL
Sonnenblumenöl	200 ml
Öl	2 EL
Weichkäse m. Trüffel	180 g
Butter	1 EL
Hamburgerbrötchen	4 St.
Feldsalat Mix	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, große Pfanne, Salatschleuder, Pürierstab

1. In einer Schüssel Kalbshackfleisch mit Salz und Pfeffer vermengen und zum Temperieren beiseitestellen.

2. 2 EL Röstzwiebeln grob hacken. Eier trennen. In einem hohen Gefäß Eigelbe, Essig, Senf, Salz und Pfeffer mischen. Unter ständigem Mixen Sonnenblumenöl erst tröpfchenweise zugeben. Wenn die Mayonnaise zu binden beginnt, restliches Sonnenblumenöl in dünnem Strahl einlaufen lassen. Gehackte Röstzwiebeln unterheben und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

3. Aus dem Hackfleisch 4 gleich dicke Patties formen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Patties darin rundherum ca. 3–4 Min. scharf und kross anbraten. Derweil Trüffelkäse in Scheiben schneiden. Fertige Patties aus der Pfanne nehmen, Käsescheiben auf dem Fleisch verteilen und schmelzen.

4. 1 EL Butter zum Bratensatz in die Pfanne geben und auf mittlerer bis hoher Stufe schmelzen. Hamburgerbrötchen halbieren und jeweils mit der angeschnittenen Seite im Bratenfett ca. 1 Min. goldbraun rösten.

5. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Burgerbrötchenhälften jeweils mit Röstzwiebelmayo bestreichen und mit Salat, Fleisch-Käse-Pattie und restlichen Röstzwiebeln belegen. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für selbstgemachte Brötchen ist das Klassisches Burgerbrötchen-Rezept sehr lecker.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	774 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	51 g