



Winterburger mit Birne und karamellisierten Zwiebeln



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhackfleisch	500 g
Schweinehackfleisch	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosmarin, frisch	8 g
Walnusskerne	25 g
Mayonnaise	100 g
Feldsalat	50 g
Blauschimmelkäse	120 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Rapsöl	2 EL
Brauner Zucker	2 TL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Birnen	1 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz und Pfeffer sehr kräftig würzen. Aus der Masse mit den Händen 4 jeweils gleich große, ungefähr daumendicke und ca. 150 g schwere Patties formen. Zum Temperieren beiseitestellen.
2. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Nüsse hacken. In einer Schüssel beides mit Mayonnaise verrühren und abschmecken. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Käse in 4 Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 3–4 Min. glasig dünsten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und ca. 2–3 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft.
4. Birne waschen, nach Belieben schälen, quer in Scheiben schneiden und Kerngehäuse ausstechen.
5. In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen und Patties darin von beiden Seiten ca. 2 Min. scharf anbraten. Anschließend auf niedriger bis mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel ca. 6 Min. fertig garen. Birnenscheiben 2–3 Min. mitbraten. Patties mit Käsescheiben belegen und leicht schmelzen lassen.
6. Burgerbrötchen halbieren und auf dem Toaster kurz rösten. Beide Hälften mit der Nussmayonnaise bestreichen. Unterseiten mit karamellisierten Zwiebeln, Feldsalat, Burger-Patties und Birnen belegen. Brötchenoberhälften daraufklappen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	863 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	55 g