

Dracula-Burger mit Minirousse d'Argental



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 15 min.

Backzeit : 15 min.

Zutaten

- 2 Minirousse d'Argental
- 4 schwarze Brötchen
- Salatblätter
- 2 oder 3 Tomaten
- 4 Rindfleisch-Hacksteaks
- 4 EL Ketchup
- Salz, Pfeffer



Für das rote Zwiebelconfit

- 3 große rote Zwiebeln
- 30 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsschritte

Ein monströs guter Burger... der vor Genuss erschauern lässt.
Schwierigkeitsgrad: Einfach???

1. Die roten Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln, den Zucker und eine Prise Salz hinzufügen.
3. Bei schwacher Hitze 10 Minuten lang unter regelmäßigem Rühren garen, bis eine zarte, leicht karamellisierte Konsistenz entsteht.
4. Die Hacksteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer sehr heißen Pfanne je nach gewünschter Garstufe 3 bis 4 Minuten pro Seite anbraten. Auf jedes noch heiße Steak eine großzügige Scheibe Minirousse d'Argental legen.
5. Geben Sie das Ganze für einige Minuten in den Ofen (oder unter den Grill), bis der Käse reichlich schmilzt und köstlich über das Fleisch zu fließen beginnt.
6. Schneiden Sie die schwarzen Brötchen auf. Auf die untere Hälfte nacheinander Salat, einige Tomatenscheiben, einen großzügigen Löffel rote Zwiebelkonfitüre und das Steak mit einer schönen Scheibe Minirousse d'Argental legen.
7. 3 Minuten im Backofen auf Grillstufe backen, damit der Käse schmilzt. Die Burger aus dem Ofen nehmen und mit der oberen Brötchenhälfte verschließen.
8. Kurz vor dem Servieren vorsichtig einen Spritzer Ketchup über den geschmolzenen Käse träufeln, um den Effekt von fließendem Blut zu erzielen...
9. Mit Pommes frites, gewürzten Kartoffeln oder einem kleinen knackigen Salat servieren.
10. Dramatischer Effekt auf Ihrem Halloween-Tisch garantiert.

? **Tipps und Tricks:** Für mehr Charakter geben Sie am Ende der Garzeit einen Schuss Balsamico-Essig in das Zwiebelconfit, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Süße und Säure zu erzielen, und fügen Sie auch eine Prise frischen Thymian oder sehr fein gehackten Rosmarin hinzu.