



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

MINI-BURGER MIT ZWIEBELCHUTNEY



HAUPTZUTAT

Rindfleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

12 Mini-Burger

ZUTATEN

- 600 g Zwiebeln
 - 200 g brauner Zucker
 - 100 ml roter Portwein
 - Salz
 - Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 2–3 EL Balsamico-Essig
 - 2 EL Teriyaki Sauce
 - 1–2 TL Worcester Sauce
 - 800 g Rinderhackfleisch
 - 4 EL Öl
 - 1 Bund Rauke
 - 12 kleine Scheiben Cheddar Käse (à ca. 10 g)
- Sonstiges:**
- Kleine Holzspieße
 - 12 Mini-Burger-Buns, siehe Rezept

ZUBEREITUNG

- 1) Für das Chutney Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden oder hobeln. Mit braunem Zucker in einen Topf geben und ca. 5 Minuten erhitzen. Mit Portwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Offen ca. 35–40 Minuten einköcheln lassen.
- 2) Zwiebelchutney mit Essig abschmecken. Auskühlen lassen.
- 3) Rinderhack mit 2 TL Salz, Pfeffer, Teriyaki und Worcester Sauce abschmecken. Ca. 12 kleine Frikadellen aus der Masse formen. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen, Frikadellen darin portionsweise unter Wenden 4–5 Minuten braten.
- 4) Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat verlesen, waschen, putzen und trocken tupfen. Burger-Buns quer halbieren. Unterhälften mit Zwiebelkonfitüre, Frikadellen, Salat und Käse belegen.
- 5) Deckel auflegen. Eventuell mit Holzspießen feststecken.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com