# American Burger

Geröstete Burger-Buns, saftige Patties, zartschmelzender Käse, karamellisierte Zwiebeln und die perfekten Saucen. Mehr braucht ein perfekter Burger nicht. Ich serviere ihn am liebsten mit einer meiner Mayonnaisen, selbstgemachter BBQ-Sauce, Romana-Salat und frischen Tomaten. Aber genau hier kann man super variieren und beim nächsten Grillen so unzählige Burger-Varianten kreieren.



Burger | Foto: Linda Katharina Klein
**Zutaten (8 Burger):** 8 kleine Burger-Brötchen | 800 Gramm Rinderhackfleisch | 1 Teelöffel Salz | 2 Esslöffel Olivenöl | 8 Scheiben Cheddar | 300 Gramm Zwiebeln | 3 Esslöffel Zucker | 2 Esslöffel Olivenöl | 2 große Tomaten | 16 Blätter Romanasalat | 8 Esslöffel cremige Sauce für die Basis (ich empfehle Curry-Mayonnaise, Zitronen-Mayonnaise, Aioli oder South Carolina Mustard Sauce) | 8 Esslöffel BBQ-Sauce, oder Ketchup | Optional: 8 Holzspieße



Burger | Foto: Linda Katharina Klein
**Zubereitung (20 Minuten):** 1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 2. Zucker in einem Topf schmelzen, bis dieser geschmolzen ist, dann Zwiebeln hinzugeben, umrühren, zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben und auf kleiner Flamme karamellisieren. 3. Burger-Brötchen aufschneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann herausnehmen. 5. Rindfleisch zu acht gleichgroßen Bällchen formen, diese plattdrücken und in Olivenöl anbraten (hierzu wirst du zwei Pfannen benötigen) oder auf dem Grill rösten. 6. Wenn die Unterseite knusprig ist, umdrehen und Cheddarscheiben auf die Patties legen. 7. Während der Cheddar schmilzt, Sauce auf die unteren Burgerbrötchen geben. 8. Je zwei Scheiben Romana und eine Scheibe Tomate darauf geben, dann die Patties darauf geben. 9. Karamellisierte Zwiebeln auf die Patties legen, ober Burgerbrötchen mit BBQ-Sauce bestreichen und auf den Burger setzen. Ggf. mit einem Holzspieß fixieren.

Dazu passen optimal: Pommes oder Süßkartoffelpommes sowie Hot Sauce für alle, die es scharf mögen! Jetzt noch mehr Burgerrezepte und weitere amerikanische Rezepte entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 809,5 Kalorien | 51,5 Gramm Fett | 56,35 Gramm Kohlenhydrate | 35,2 Gramm Eiweiß