

# Burger mit Honigwein-Zwiebeln

## Für 4 Portionen

680 g Rinderhackfleisch (20%)	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 kleine rote oder weiße Zwiebeln	2 EL neutrales Pflanzenöl	50 ml Honigwein
8 Romana-Salatblätter	1 Fleischtomate	3 EL Essig
4 Scheiben Cheddar-Käse	1 Mozzarella	4 Scheiben Bacon
4 Burgerbrötchen	1 Patty-Presser	4 Holzspieße
4 Portionen Burgersauce		

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in 4 gleich große Portionen à 170 g teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen und mit einer Patty-Presser formen. Alternativ die Kugeln mit den Händen zu einer flachen Frikadelle formen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit dem Met ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. In eine Schüssel umfüllen. Die Pfanne auswischen.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Tomate waschen und in 4 schöne Scheiben aufschneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Den Mozzarella mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen und ebenfalls in 4 gleichmäßige Scheiben aufschneiden.

Den Bacon in der beschichteten Pfanne austreichen und bei mittlerer Hitze schön langsam braun und kross braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Mozzarellascheiben in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze leicht schmelzen lassen, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, die Patties hineinlegen, leicht salzen und von jeder Seite 3-4 Minuten (je nach gewünschter Garstufe) braten. In der Zwischenzeit die Brötchen halbieren und auf dem Toaster, im heißen Backofen unter dem Grill oder in einer weiteren Pfanne auf dem Herd anrösten.

Etwa 1 Minute vor Ende der Garzeit jeden Patty mit 1 Scheibe Cheddar-Käse belegen und die Pfanne mit einem Deckel oder einer Metallschüssel abdecken, damit der Käse schmilzt.

Diese Sauce ist viel spannender als gekaufte Burgersauce oder normale Mayonnaise.

Die Brötchenunterseite mit Romana-Salat belegen und mit der Burgersauce beträufeln. Je 1 Tomatenscheibe auflegen, die Patties aufsetzen, darauf Bacon und Metzwiebeln stapeln. Die obere Brötchenhälfte auflegen und die Burger mit einem Holzspieß fixiert servieren. Fertig.

Frank Rosin am 10. Januar 2017