

## Double Cheeseburger mit Red Onion Jam

### Zutaten

Für 4 große Burger

600 g nicht zu mageres Rindsfaschiertes (20 % Fettanteil)

1/2 gelbe Zwiebel (70 g), sehr fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 EL frische Thymianblätter, fein gehackt

1,5 EL Worcestershire Sauce (ersatzweise 1 EL Weißweinessig)

2 gestr. TL feines Salz (8 g) und 1 gestr. TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (1 g)

4 Burgerbrötchen (nach diesem Rezept:

<http://derstandard.at/2000007990625/Rezept-fuer-Sloppy-Joes> )

4 große Scheiben Sharp Cheddar (hier: 1 Jahr gereift)

Red Onion Jam

80 g Parmesan (für Fricos)

4 Salatblätter, gewaschen und trocken getupft



## Red Onion Jam

Ergibt ca. 350 ml

1,1 kg rote Zwiebeln (4 sehr große)

2-3 EL Öl

200 ml Rotwein

50 ml (ca. 5 EL) Balsamico-Essig

80 g brauner Zucker

Je ein 3/4 gestr. TL Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln putzen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen gleich breit schneiden, damit sie später beim Anrösten gleichmäßig garen.

Die Zwiebeln in Öl rund 15 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze in einem großen Topf anrösten, bis sie glasig und weich sind. Salzen, pfeffern und nochmals rund 5 Minuten anbraten bis anfangen, sich golden zu färben.

Essig, Rotwein und Zucker zugeben und solange bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit Sirup-artig wird und fast vollständig verdampft ist (rund 15 Minuten).

## **Parmesan-Fricos**

20 g geriebenen Parmesan pro Käsescheibe

Parmesan reiben und gleichmäßig in Kreisen von 7 cm Durchmesser auf einem mit Backpapier belegten Blech aufteilen. Zwischen den einzelnen Scheiben etwas Abstand lassen, da der Käse etwas auseinanderläuft.

Den Käse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze rund 5-10 Minuten backen (variiert je nach Ofen), bis sich die Scheiben golden färben. Das Blech aus dem Ofen nehmen und rund 20 Minuten abkühlen lassen. (Sollte der Käse schon eher dunkel sein, die Käsescheiben samt Backpapier vom Blech entfernen.)

## **Zubereitung**

Für die Burger-Patties das Faschierte mit den fein gewürfelten Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Pfeffer, Worcestershire Sauce und Salz sorgfältig und vorsichtig (!) mischen. Sollten die Fleischlaiberl nicht in der nächsten halben Stunde gegrillt werden, erst kurz vor dem Grillen salzen.

Ein Blech oder Schneidebrett mit Butter- oder Backpapier belegen (am besten für jedes Laiberl ein eigenes Stück zuschneiden, da leichtere Handhabe) und das Fleisch in 4 gleichen Portionen darauf verteilen. Die „Fleischhügel“ wieder mit Butterpapier (am besten 4 individuelle Stücke) bedecken und mit einem Teller auf rund 2 -2,5cm Höhe und 12 cm Durchmesser flachdrücken. Sollten die Ränder eher lose sein, diese etwas andrücken, damit das Laiberl beim Anbraten nicht auseinanderfällt. Zu dünne Patties eignen sich nicht für den Grill und brechen oft beim Wenden.

Das Fleisch so wenig wie möglich bearbeiten und keinesfalls mit warmen Händen in Form kneten. Das macht die Laiberl fest.

Die Patties bei mittlerer bis hoher Hitze auf dem Grill oder in einer schweren Pfanne bis zum gewünschten Gargrad braten. Bei Verwendung einer schweren Pfanne, diese gut vorheizen und die Laiberl ohne Öl (wenn das Fleisch fett genug ist) oder mit sehr wenig Öl bei mittlerer bis hoher Hitze 2 ½ Minuten (für Medium) von jeder Seite braten. Die Garzeit kann je nach Pfanne und Hitze variieren. Für das Wenden einen Pfannenwender, der idealerweise so breit wie das Laiberl ist, verwenden.

Das Fleischlaiberl nach dem Wenden mit Käse belegen. Die Patties vom Grill/aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller/Backblech einige Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Brote aufschneiden und bei Bedarf die Schnittflächen kurz antoasten. Oft werden die Brote vor dem Toasten zusätzlich mit Butter bestrichen.

Red Onion Jam auf den Burgerbroten verteilen, mit einem Salatblatt, dem Patty samt Cheddar, ev. einer weiteren Schicht Red Onion Jam und den Fricos belegen.

Dazu passen Dillgurken, Bread and Butter Pickles, Potato Wedges, Pommes oder ein Salat. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, 24.6.2015)

