



Big Kahuna Burger

Zutaten

- 1 rote Chilischote(n)
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 4 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 4 EL Teriyaki Sauce
- 250 ml Tomatenketchup
- 175 g brauner Zucker
- 3 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 50 g Zwiebeln
- 40 g Kopfsalat
- 100 g Tomaten
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 4 Hamburger Brötchen
- 120 g mittelalter Gouda

Zubereitung

1. Chilischote(n) waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Rinderhackfleisch mit MAGGI Würzmischung 1 und den Chiliwürfeln vermischen. Aus der Hackfleischmasse jeweils einen flachen Rohling pro Portion formen. Mit Teriyaki Sauce beträufeln.
2. Für die Sauce Tomaten-Ketchup mit Zucker und THOMY Delikatess-Senf in einem Topf bei geringer Wärmezufuhr unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die einzelnen Zwiebelschichten dabei voneinander trennen. Kopfsalat waschen, trocken schleudern und die dicken Blattrippen entfernen. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
4. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Hackfleischrohlinge darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen, auf ein Backblech legen und im Backofen in 10 Min. fertig garen.
6. In dem Bratfett bei mittlerer Wärmezufuhr die Zwiebel glasig dünsten. Die Zwiebeln unter die Sauce rühren.
7. Hamburger-Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen kurz anrösten (z.B. auf einem Toaster). Die Brötchenunterseiten mit Kopfsalat, Hackfleischbratling, Sauce, Gouda und den Tomatenscheiben belegen. Den Brötchendeckel entweder daneben servieren oder auf den Burger legen.

Nährwert-Anzeige

⌚ 40 Minuten

Kohlenhydrate	91 g
Energie	1085 kcal
Fett	48 g
Protein	69 g

⊕ 4 Stück