

Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola und Brie

40–45 Min

Zubereitung

1 Rinderhack mit Kotányi Grill Barbecue Gewürz vermengen, in 4 Patties formen (etwas größer als die Brötchen).

2 Zwiebeln in feine Halbringe schneiden. In Olivenöl mit ½ TL Salz 5 Minuten anschwitzen. Zucker zugeben und bei niedriger Hitze 20 Minuten karamellisieren. Balsamico zugeben, umrühren, beiseitestellen.

3 Grill auf mittlere Hitze vorheizen, leicht ölen. Patties 3–4 Minuten pro Seite grillen.

4 Brötchen halbieren, mit Butter bestreichen und kurz anrösten. Burger zusammensetzen: Brötchenboden, karamellisierte Zwiebeln, Rucola, Patty, Brie, Brötchendeckel. Mit Pommes servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

480 g	Faschiertes, vom Rind
1 EL	Grill Barbecue
2	Zwiebeln
20 ml	Olivenöl
1 EL	Brauner Zucker
	Salz und Pfeffer
1 TL	Balsamico-Essig
120 g	Brie
50 g	Rucola
4	Burger-Brötchen
2 EL	Butter