Házi hamburger karamellizált hagymával, rukkolával és brie sajttal

40–45 Perc

Elkészítés

1. A darált húst egy tálba tesszük, hozzáadjuk a Kotányi Grill Barbecue fűszerkeveréket, és alaposan összekeverjük. Négy egyforma pogácsát formázunk belőle – kicsit nagyobbra, mint amekkorák a zsemlék. A brie sajtot kb. 0,5 cm vastag szeletekre vágjuk.
2. A hagymát vékony szeletekre vágjuk. Egy serpenyőben felforrósítjuk az olívaolajat, hozzáadjuk a hagymát és egy fél teáskanál sót, majd közepes hőfokon 5 percig pirítjuk. Ezután mérsékeljük a lángot, hozzáadjuk a barna cukrot, és 20 percig karamellizáljuk, időnként megkeverve. A végén belekeverjük a balzsamecetet, majd levesszük a tűzről.
3. Előmelegítjük a grillt (lehet szabadtéri, elektromos vagy grillserpenyő), enyhén megolajozzuk, és a húspogácsákat oldalanként 3–4 percig sütjük.
4. A hamburgerzsemléket félbevágjuk, megvajazzuk, majd a vágott felükkel lefelé röviden megpirítjuk a grillen.
5. Összeállítjuk a burgereket: az alsó zsemlefelére teszünk egy evőkanál karamellizált hagymát, egy marék rukkolát, egy húspogácsát, majd brie sajtszeleteket. Végül ráhelyezzük a zsemle tetejét. A többi burgert ugyanígy készítjük el, és sült krumplival tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

480 g	Darált marhahús
1 ek	Grill Barbecue fűszerkeverék
2 fej	Vöröshagyma
20 ml	Olívaolaj
1 ek	Barna cukor
	Só és bors ízlés szerint
1 tk	Balzsamecet
120 g	Brie sajt
50 g	Friss rukkola
4	Hamburgerzsemle
2 ek	Vaj