

Portweinzwiebel- Burger

🕒 ca. 45 Minuten 🍴 mittel



Bild: Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Zwiebeln darin etwa 10–15 Min. dünsten. Zucker dazu geben und bei leichter Hitze karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Einkochen bis der Portwein fast verkocht ist, den Rotweinessig hinzufügen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblätter und Rosmarin entfernen, Zwiebeln in eine Schale füllen und beiseite stellen. Backofen vorheizen.

Ziegenkäse mit den Fingern auseinander zupfen und beiseite stellen. Feldsalat putzen und ebenfalls beiseite stellen. Burgerbrötchen im Ofen nach Packungsanleitung aufbacken.

In der Zwischenzeit 4 Patties aus dem Rindergehackten formen und Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Patties darin von beiden Seiten 3–4 Min. braten (je nachdem wie durch man das Fleisch mag) und anschließend etwas salzen. Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Burgerbrötchen aufschneiden und die unteren Hälften mit der Mayonnaise bestreichen. Darauf den Salat verteilen und dann die Burger Patties darauflegen. Jeweils 2 Scheiben Bacon und Käse auf die Patties geben und jeweils 1 EL Portweinzwiebeln darauf verteilen. Zum Schluss mit der oberen Hälfte des Burgerbrötchens abschließen und genießen.

Zutaten für 4 Burger:

Für die Burger:

- 320 g rote Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 30 g Rohrzucker
- 250 ml Portwein
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 25 ml Rotweinessig
- Meersalz und Pfeffer
- 75 g Ziegenkäse-Rolle
- 2 Handvoll Feldsalat
- 4 Burgerbrötchen
- 500 g Rindergehacktes
- 8 Scheiben Bacon
- 4 EL Mayonnaise

Portweinzwiebel- Burger



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.