



# Cheeseburger mit doppelten Patties und Käsesoße



## Zutaten

### Für den Burger:

2	rote Zwiebeln
	Öl zum Braten
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	kleiner Salatkopf
4	Brioche-Brötchen (EDEKA)
960 g	Rinder-Hackfleisch
100 g	Bacon
200 g	Champignons
1 EL	Honig
4	Tomaten
	Salz

### Für die Burgersoße:

½ TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Zucker
1/2 TL	Paprikapulver
6 EL	Ketchup
1 TL	Senf
3 EL	Crème fraîche

### Für die Käsesoße:

100 ml	Milch
200 g	Cheddar, am Stück
200 g	Schmelzkäse

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 5279 kJ, 1261 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 83 g Eiweiß, 86 g Fett, 296 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Wenn der Name eines Burgers schon „Käse“ und „Bombe“ enthält, kann das nur verrückt und unglaublich lecker sein! Unser Cheese Bomb Burger mit doppelten Patties wird nämlich zum Schluss noch mit einer Ladung warmer selbstgemachter Käsesoße übergossen! Für unseren Cheese Bomb Burger haben wir klassisch Tomaten, Salat und karamellierte Zwiebeln sowie Champignons und Bacon vorbereitet. Die Patties werden aus gewürztem Hackfleisch geformt und in der Pfanne knusprig angebraten. Die Burgersoße wird natürlich auch selbstgemacht aus Ketchup, Crème fraîche, Senf und Gewürzen. Für die Käsesoße, den Star des Cheese Bomb Burgers, musst du einfach den Cheddar und Schmelzkäse in heiße Milch einrühren und zum krönenden Abschluss über den Burger gießen. Schon hast du deinen Cheese Bomb Burger zubereitet. Dir ist das Wasser im Mund zusammengelaufen? Dann probiere doch direkt das Rezept für unseren Cheese Bomb Burger aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst bereitest du alles für den Burger vor. Dazu schneidest du Tomaten in Scheiben und wäschst den Salat. Für die Burgersoße gibst du alle Zutaten in eine Schüssel und vermischst sie. Jetzt die Zwiebeln pellen und in halbe Ringe schneiden. Dann die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Als nächstes kannst du die Zwiebeln und die Pilze mit etwas Olivenöl anbraten. Dann gibst du noch etwas Honig und Salz dazu und lässt sie leicht karamellisieren. Als nächstes den Ofen auf 200 °C Ober/ Unterhitze vorheizen und den Bacon auf ein Blech mit Backpapier verteilen und für ca. 8 Minuten im Ofen knusprig backen.

### Step 2:

Für die Käsesoße kannst du die Milch in einem Topf erwärmen. Dann den Cheddar reiben und zusammen mit dem Schmelzkäse in die Milch geben. Nun kannst du die Soße unter ständigem Rühren kurz einkochen lassen.

### Step 3:

Für die Patties gibst du zum Hackfleisch etwas Salz und Pfeffer und getrockneten Thymian. Nun mit den Händen alles kurz vermengen und ungefähr 120 Gramm Fleisch pro Portion abwägen. Dann die Portionen mit den Händen zu runden Patties formen. Achte dabei darauf, dass du nicht zu fest drückst. Am besten legst du immer zwei Patties zwischen ein gefaltetes Backpapierblatt und drückst sie mit einer Tellerunterseite flach. Nach dem Formen, kannst du mit dem Daumen eine kleine Vertiefung in die Mitte des Burger-Pattys drücken. Dadurch verhinderst du, dass der Patty während des Grillens schrumpft. Die Patties nun mit etwas Öl in die heiße Pfanne geben und danach bei mittlerer Hitze von jeder Seite zwei Minuten anbraten.

### Step 4:

Jetzt kannst du die Burger belegen. Dazu schneidest du die Brötchen auf und bestreichst die Unterseite mit der Burgersoße. Dann ein Salatblatt und zwei Scheiben Tomaten darauflegen. Es folgen zwei Patties, zwei Scheiben Bacon, ein paar Pilze und Zwiebeln. Dann kommt noch ein Klecks Burgersoße und die obere Brötchenseite. Zum Schluss gießt du die flüssige und noch warme Käsesoße über den Burger.