

Cheeseburger classico con Emmental



***Fino a 15
minuti.***



Normale



Zubereitung

1. Tagliare finemente la cipolla e impastare bene con il macinato.
2. Quindi condire bene con sale, pepe, paprika, ecc.
3. Formare con il macinato due polpettine piatte e spolverare entrambi i lati con la farina.
4. Tagliare finemente le cipolle rosse, affettare il pomodoro e il cetriolo e lavare la lattuga.
5. Scaldare una padella senza grassi e tostare l'interno delle metà del panino.
6. Aggiungere il burro alla padella e soffriggere brevemente le cipolle rosse. Insaporire con zucchero e sale e deglassare con un goccio di sherry se necessario.
7. Tenere le cipolle brasate in caldo nel forno.
8. Friggere le polpette in una padella con olio di girasole a fuoco vivo. Cuocere la pancetta a lato della padella.
9. Mettere l'Emmental GOLDSTEIG sulle polpettine, lasciarlo sciogliere e assemblare gli hamburger come desiderato.

Suggerimento: un po' di Tabasco aggiunge calore. Si può anche utilizzare un baggel salato allo stesso modo dell'hamburger.

Zutaten

Dosi per 4 persone:

- 600 g di manzo macinato
- 4 panini grandi per hamburger
- 2 cipolle rosse
- 1 cipolla verde
- 1 cetriolino sott'aceto
- pomodoro
- 8 fette di pancetta
- 2 fette di formaggio Emmental GOLDSTEIG a fette
- 2 foglie di lattuga iceberg
- ketchup
- salsa per hamburger
- Tabasco
- sale, pepe
- eventualmente sherry, paprika in polvere

