Cheeseburger Sliders



Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Zwiebeln in Streifen schneiden.
2. Markenbutter in Pfanne erhitzen.
3. Hackfleisch und alle Gewürze in die Pfanne geben und anbraten. Danach alles in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
4. Erneut Markenbutter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit etwas Zucker glasig anbraten.
5. Boden der Burgerbuns in eine Auflaufform geben und mit der Burgersauce bestreichen.
6. Darauf dann das Hackfleisch verteilen und die Zwiebeln darüber geben.
7. Nun den Almdammer in Scheiben darauf verteilen.
8. Die Oberseite der Burgerbuns daraufgeben mit geschmolzener Markenbutter bestreichen und dann bei 180 Grad Umluft kurz in den Ofen.
9. In der Zwischenzeit Petersilie klein schneiden und mit der restlichen geschmolzenen Markenbutter vermengen.
10. Auflaufform mit den Burgern aus dem Ofen nehmen und mit der Petersilie Buttermischung bestreichen und im Anschluss den Gästen servieren.

Zutaten





- 20 g GOLDSTEIG Markenbutter
- GOLDSTEIG Almdammer in Scheiben
- 500 g Hackfleisch
- 6 Brioche Buns
- 3 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Paprika Edelsüß
- etwas Zucker
- Knoblauchpulver
- Schuss Wasser
- Burgersauce
- Petersilie