Klassischer Cheeseburger mit Emmentaler

Bis 15 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Zwiebel in feine Würfel schneiden und gut mit dem Hackfleisch verkneten.
2. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika, etc. kräftig würzen.
3. Das gewürzte Hackfleisch in zwei flache Pattys formen und beidseitig mit Mehl bestäuben.
4. Die roten Zwiebeln in feine Würfel hacken, Tomate und Gurke schneiden, Salat waschen.
5. Eine Pfanne ohne Fett heiß werden lassen und die Brötchenhälften mit der Inneneseite antoasten.
6. Butter in die Pfanne geben und die roten Zwiebeln kurz anbraten. Mit Zucker und Salz abschmecken und evtl. mit einem Schuss Sherry ablöschen.
7. Die geschmorten Zwiebeln im Backofen warm halten.
8. Pattys bei großer Hitze in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl anbraten. Bacon an der Seite der Pfanne mitgaren lassen.
9. Den GOLDSTEIG Emmentaler auf die Pattys legen, anschmelzen lassen und die Burger nach Belieben zusammensetzen.

Tipp: Etwas Tabasco gibt Schärfe. Mit einem gesalzenen Baggel kann man auch wie mit dem Hamburger arbeiten.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 600 g Hackfleich vom Rind
- 4 große Hamburger Brötchen
- 2 Zwiebel, rot
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Essiggurke
- Tomate
- 8 Scheiben Bacon
- 2 Scheiben GOLDSTEIG Emmentaler Scheiben
- 2 Blätter Eisbergsalat
- Ketchup
- Hamburgersoße
- Tabasco
- Salz, Pfeffer
- evtl. Sherry, Paprikapulver