



Kassler Burger

mit geschmorten Zwiebeln und Käse



30-40min



3-4 Personen

Kassler ist ein leicht geräuchertes Stück vom Schwein, dass entweder aus der Rippe, Nacken oder dem Bauch geschnitten wird. Ob der Kassler tatsächlich aus der nordhessischen Stadt Kassel stammt oder von einem Berliner Fleischermeister Cassel erfunden wurde, ist unklar. Aber das geht schon, denn lecker ist er allemal. Probier es aus, mit geschmolzenem Gouda überbacken auf einem warmen Burgerbröt...

Was du von uns bekommst

- Gouda, in Scheiben
- Kasslerlachs
- festkochende Kartoffeln
- Burgerbrötchen mit Sesam 1,3,7,11
- Tomaten
- körniger Senf 10
- Crème fraîche 7
- Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 28.0g, Kohlenhydrate 93.9g, Eiweiß 37.5g



1. Kartoffeln backen

Den Umluftbackofen auf 220°C vorheizen. Die **Kartoffeln** in Ecken schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und für ca. 25-30Min. im Ofen knusprig backen.



4. Kassler vorbereiten

Die **Kassler Scheiben** auf ein zweites, ebenfalls mit Backpapier belegtes Backblech geben und den **Käse** darauf verteilen. Für die letzten ca. 5-6Min. mit den **Kartoffeln** im Ofen backen.



2. Zwiebel schneiden

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden.



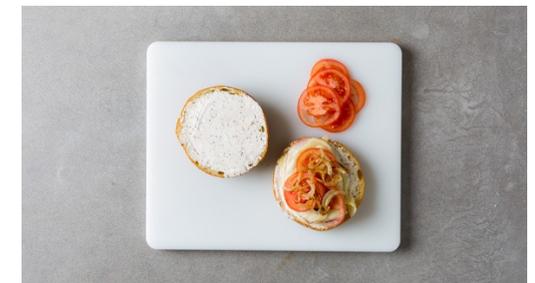
5. Brötchen vorbereiten

Die **Brötchen** ebenfalls ca. 2-3Min. im Ofen mit aufbacken.



3. Zwiebeln schmoren

Die **Zwiebeln** mit 1-2EL Olivenöl ca. 5-6Min. in einer mittleren Pfanne auf mittlerer Hitze goldbraun werden lassen, dann mit 1-2EL Essig ablöschen und weitere ca. 1-2Min. einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



6. Brötchen aufbacken

Die **Crème fraîche** mit dem **Senf** mischen und mit etwas schwarzen Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** halbieren, beide Seiten **nach Geschmack** mit der **Senfcreme** bestreichen und mit **Kassler, Tomaten** und **Zwiebeln** belegen. Die **restliche Senfcreme** als **Dip** zu den **Kartoffeln** reichen.