

Smash Burger mit Raclettekäse

Zutaten

Rote-Zwiebel-Pickles:

- 1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 dl Essig
- 1 dl Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz

Caramelisierte Zwiebel:

- 1 EL Bratbutter/-crème
- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 EL Honig
- 1 Prise Salz

Coleslaw:

- 1–2 EL Mayonnaise
- 1–2 TL Essig
- Salz und Pfeffer
- 1 Rübli, in feinen Streifen
- 200 g Weiss- und/oder Rotkraut, in feinen Streifen

Pepper Sauce:

- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Honig
- ½ TL Paprika, scharf oder geräuchert
- 1 EL Pfeffer, grob gemahlen
- einige Tropfen Whisky, optional
- Salz
- 2 Brioche-Buns
- 4 Scheiben Raclettekäse

Smash Burger Pattys:

- 400 g Rindshackfleisch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Rote-Zwiebel-Pickles: Zwiebel in eine Schüssel geben. Essig, Wasser, Zucker und Salz aufkochen, heiss über die Zwiebeln giessen. Auskühlen lassen.
2. Caramelisierte Zwiebel: Bratbutter/-crème in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel, Honig und Salz begeben. Unter gelegentlichem Rühren 10 bis 15 Minuten weich und goldbraun caramolisieren.
3. Coleslaw: Mayonnaise und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rübli und Kabis begeben, mischen.
4. Pepper Sauce: Mayonnaise, Honig, Paprika, Pfeffer und Whisky nach Belieben verrühren. Mit Salz abschmecken.
5. Brot: Buns halbieren. Schnittflächen in einer Bratpfanne ohne Fett kurz goldbraun rösten.
6. Smash Burger Pattys: Fleisch würzen, in 4 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen. Bratpfanne erhitzen. Eine Portion hineingeben. Sofort mit Backpapier abdecken und mit einer kleineren Pfanne ca. 10 Sekunden lange flach drücken (Dicke 0,3–0,5 cm). Nach ca. 1 Minute obere Pfanne und Backpapier entfernen, Pattys wenden. Bei der Hälfte der Pattys nach dem Wenden eine Scheibe Raclettekäse darauflegen. Abgedeckt fertig braten und den Käse schmelzen lassen.
7. Anrichten: Bun-Unterteile mit Pepper-Sauce bestreichen. Rote-Zwiebel-Pickles darauf verteilen. Je 1 Burger-Patty mit und ohne Käse einschichten. Caramelisierte Zwiebel und Coleslaw daraufgeben. Bun-Deckel aufsetzen.

