

Jalapeno-Cheeseburger mit Barbecue-Soße

Für zwei Personen

Für den Jalapeno-Cheeseburger:

2 Burgerbrötchen	300 g frisches Rinderhack	1 Tomate
1 Gewürzgurke	6 Blätter Eisbergsalat	1 Zwiebel
2 Scheiben Cheddar-Käse	2 Jalapenos	2 EL Mayonnaise
Pflanzenöl		

Für die Barbecue-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	4 EL Butter	3 EL heller Essig
1 Schuss scharfe Chilisauc	4 TL Hickory-Rauch-Sauce	6 EL Worcestersauce
250 ml Ketchup	1 EL mittelscharfer Senf	100 g brauner Zucker
1 EL weißer Zucker	1 TL Salz	

Für die Süßkartoffelecken:

2 kleine Süßkartoffeln	Chilipulver, Frittieröl	Salz, Pfeffer
------------------------	-------------------------	---------------

Für den Burger den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Anschließend die Zwiebelstücke mit der Butter, dem Essig, der scharfen Chilisauc, der Hickory-Rauch-Sauce, der Worcestersauce, dem Ketchup, dem Senf, dem braunen und weißen Zucker verrühren und mit Salz abschmecken. Anschließend kalt stellen. Die Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden und 20 Minuten in der Fritteuse frittieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Für den Burger das Fleisch zu Buletten formen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten und anschließend im Ofen medium garen. Die Tomate vom Grün befreien und zusammen mit der Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und Ringe herunterschneiden. Die Jalapenos feinhacken. Den Salat waschen und trockenschleudern. Den Käse auf das Burgerfleisch legen. Anschließend die Brötchen mit Mayonnaise und Barbecue-Sauce bestreichen und die Zutaten darauf stapeln:

Erst den Salat, anschließend das Fleisch, die Tomatenscheiben, die Gurkenscheiben und die Zwiebel. Die Jalapenos auf das Fleisch legen. Neben dem Burger die Süßkartoffeln anrichten und servieren. Die Barbecue-Sauce separat in einem kleinen Schälchen servieren.

Jennifer Neßler am 05. November 2014