KIKKOMAN

Gourmet-Beef Burger mit karamellisierten roten Zwiebeln

Gesamtzeit **40 Min.** **40 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.356 kJ / 802 kcal

Fett: **46,2 g** Eiweiß: **35,9 g**
Kohlenhydrate: **59,8 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

2 EL	Olivenöl
1	Stück Butter
2	große rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
2 EL	brauner Zucker
500 g	Rinderhackfleisch von guter Qualität
2 EL	Petersilie
2 EL	Thymian
8 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
1	Radicchio
4	Brioche Burger
2	Avocados

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Einen EL Öl und die Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelscheiben und Zucker dazugeben und 30 Minuten bei niedriger Temperatur unter gelegentlichen Rühren schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich und karamelisiert sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Während die Zwiebeln schmoren, Hackfleisch mit Petersilie und Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Burger formen.

Schritt 3

Fertig gegarte Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Pfanne mit Küchenpapier auswischen und restliches Öl darin erhitzen. Burger-Scheiben 3 bis 4 Minuten von jeder Seite braten. Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch hinzugeben und ein paar Minuten weiterbraten. Fleisch immer wieder mit der Sauce in der Pfanne übergießen.

Schritt 4

Eine Handvoll Radicchio auf der unteren Brötchenhälfte verteilen, Burger daraufsetzen und mit einem Teelöffel der warmen Sauce beträufeln. Zwiebeln gleichmäßig auf allen vier Burgern verteilen, dann die Avocado-Scheiben darauflegen und die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

Schritt 5

Auf dem Grill zubereitet:
Burger-Scheiben mit Öl bestreichen und 3 bis 4 Minuten von jeder Seite grillen (je nachdem, wie heiß der Grill ist). Burger-Scheiben mit der Teriyaki-Sauce bestreichen und einige Minuten weitergrillen.