

Omnia-Cheeseburger:

Manchmal hat man Heißhunger auf einen saftigen Burger, doch das Wetter draußen ist alles andere als Grillwetter. Natürlich kann man die Burgerpaddies auch in der Pfanne rausbraten und sich einen klassischen Burger zubereiten. Eine witzige und eigenwillige Alternative zum Klassiker ist diese Omnia Variante, die uns beim Experimentieren mit dem Omnia und Regenwetter in den Sinn kam.



Zutaten für 1 Burger-Ring:

1 Packung Knack und Back Sonntagsbrötchen
500 gr Hackfleisch
3 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1-2 große Tomaten
Dänischer Gurkensalat oder Sandwichgurken
6 Scheiben Scheiblettenkäse Cheddar Art
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und rosenscharf
Senf und Ketchup, ggf. Burgersauce
etwas Öl

1. 2 Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden
2. 1 Zwiebel und Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden
3. Sandwichgurken halbieren
4. Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten, Hackfleisch dazu geben und schön krosch anbraten. Mit Salz, Pfeffer und zweierlei Paprikagewürz kräftig würzen
5. Die Teigplatten der Sonntagsbrötchen platt drücken und in den Omnia mit Silikonform legen, so dass sie eine geschlossene Fläche auf dem Boden ergeben; am Rand sollten sie möglichst ein Stück am Rand der Silikonform hochstehen
6. Das Hackfleisch gleichmäßig verteilen und etwas festdrücken
7. Senf und Ketchup in einem Gefäß miteinander vermischen und die Hälfte davon auf das Hackfleisch geben. Je nach Geschmack und Verfügbarkeit kann man auch einmal Burgersauce und einmal Senf-Ketchup-Mischung verteilen
8. Tomaten, Zwiebel und Gurke reihum gleichmäßig auf dem Hackfleisch drapieren - wie bei einem normalen Burger auch
9. Nach Geschmack 2. Hälfte der Senf-Ketchup-Mischung oder Burgersauce auf das Gemüse geben
10. Scheiblettenkäsescheiben im Ganzen als oberste Schicht auf "den Burger" geben. Reihum gleichmäßig verteilen
11. Zuerst 5 Minuten bei großer Flamme, dann weitere 30 Minuten bei mittlerer Flamme backen. Je nach verwendetem Teig kann die Zeit variieren, bis "der Bun" fertig ist
12. Ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann kann man Stückchen abtrennen und besser aus der Form heben, ohne dass sie ganz in sich zusammen fallen

Dazu schmeckt Cole Slow oder ein gemischter grüner Salat. Kartoffelecken oder Pommes wären natürlich auch perfekt, aber da man meistens ja nur einen Omnia im WoMi hat, ist dies schwierig, gleichzeitig zuzubereiten. Von daher ist die Salat- Beilagenalternative gar nicht so schlecht.