

## Burger mit GRAND NOIR, karamellisierten Zwiebeln, Spinat und Tessiner Senfsauce Birne

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

100 g **GRAND NOIR**  
2 TL Tessiner Senfsauce Birne  
2 St. Brioche Brötchen  
300 g Rinderhackfleisch  
1 St. Zwiebel  
1 EL Senf  
2 EL ÖL  
Salz  
Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen. Die geschnittene Zwiebel in die Pfanne geben, dann jeweils  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz und Pfeffer hinzufügen. Sobald die Zwiebelstreifen glasig sind (nach ca. 5 Min.) den Zucker unterrühren. Etwa 12-15 Minuten weiter bei mittlerer Hitze schmoren, immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
2. Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern. 1 EL Senf untermischen und alles gut durchkneten. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Burgerpatties formen und von beiden Seiten anbraten. Nach etwa fünf Minuten auf jedes Patty eine Scheibe **GRAND NOIR** legen und schmelzen lassen. Die Hitze etwas zurückdrehen.



4. Brioche aufschneiden und die Schnittflächen anrösten. Den Burger wie folgt aufbauen. Auf die untere Brioche Hälfte Spinat verteilen und darauf das Patty mit geschmolzenem Käse setzen. Nun die karamellisierten Zwiebeln und einen Klecks Birnen Senfsauce darauf geben. Zu guter Letzt den Brötchendeckel – Fertig!



## ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Pro Portion ca. 3413 kJ / 812 kcal. E 45,5 g, F 46,5 g, KH 52,6 g