

# Hauptgericht

Smash Burger mit Smash-Patty, Tomaten und melted Cheese-Cream auf Brioche Bun und selbstgemachten Honey-BBQ-Onions

Zutaten:

4 St. Brioche Burger Buns, mittelgroß  
500 g Rib Eye  
0.4 St. Romanasalat-Herzen  
150 g Strauchtomaten  
150 g Cheddar am Stück  
100 g Gouda am Stück  
200 ml Sahne  
1 St. Knoblauch  
1 St. Pepperoni  
55 g Butter  
1 St. Gemüsezwiebeln  
0.1 Bund Thymian  
35 g Honig  
Balsamico, hell  
Paprika, geräuchert  
Salz  
Pfeffer

Zubereitung:

Für das Patty das Ribeye in dünne lange Streifen schneiden und das Fleisch durch die grobe Lochscheibe eines Fleischwolfs wölfen. Rinderhackfleisch in 4 gleich große Kugeln à 120 g formen, aber nicht würzen oder flach drücken. Die Kugeln bis zum Anrichten kaltstellen. Zum Anrichten eine gusseiserne Pfanne oder Grillplatte sehr heiß werden lassen. Die Hackfleischkugeln auf die Platte geben, kurz warten und dann mit einem schweren Spatel oder Burger-Smasher (mit Backpapier dazwischen) sehr dünn flachdrücken. Kräftig salzen und pfeffern. Sobald sich eine dunkle Kruste gebildet hat, wenden und sofort anrichten. Für die Melted Cheese Sauce Knoblauch und Peperoni in feine Würfel schneiden. Cheddar und Gouda mit einer 4-Kantreibe raspeln. 25 g Butter in einem Topf schmelzen, darin die fein geschnittenen Würfel von Knoblauch und Peperoni farblos anbraten. Mit 200 ml Sahne auffüllen, vorsichtig erhitzen, dabei den geriebenen Käse einrühren und so lange erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Für die Zwiebeln diese in dünne Streifen schneiden. 30 g Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebelstreifen mit fein geschnittenem Thymian bei mittlerer Hitze glasig dünsten, bis sie leicht bräunen. 35 g Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit etwas Balsamico ablöschen und kurz einköcheln lassen, bis sie klebrig-süß sind. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver abschmecken. Zum Anrichten Brioche Buns aufschneiden, innen buttern und auf der Plancha oder in einer Pfanne goldbraun anrösten. Unteren Brioche Bun mit Patty, geschnittenen Tomatenscheiben und Romanasalatblättern belegen. Großzügig die Honey-BBQ-Onions darauf verteilen, Melted Cheese Cream darüber geben und mit dem oberen Bun belegen.