

Burger

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Συστατικά

Για τα καραμελωμένα κρεμμύδια

2 κρεμμύδια

1-2 κ.σ. ελαιόλαδο

2-3 πρέζες ζάχαρη

2 κ.σ. βαλσάμικο

Για τα μπιφτέκια

6 φέτες μπέικον

800 γρ. κιμά απο μοσχαρίσια σπάλα

αλάτι

πιπέρι

1-2 κ.σ. ελαιόλαδο

6 φέτες τυρί τσένταρ

Για το σερβίρισμα

4 ψωμάκια για μπέργκερ

4 φέτες ντομάτα

μαγιονέζα

κέτσαπ ή σάλτσα bbq
μαρούλι
αγγουράκι πίκλες
πατάτες τηγανητές

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα καραμελωμένα κρεμμύδια

Βάζουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά να κάψει και προσθέτουμε ελαιόλαδο.

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια μας και τα ρίχνουμε στο τηγάνι.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το βαλσάμικο για να τα βοηθήσουμε να καραμελώσουν. Ανακατεύουμε σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Μόλις πάρουν χρώμα, αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη. Η διαδικασία μπορεί να πάρει 4-5 λεπτά.

Για τα μπιφτέκια

Το μεγαλύτερο μυστικό για το burger είναι στο κρέας. Και έχει να κάνει με την προετοιμασία του. Όταν πάτε στο χασάπη σας λοιπόν του ζητάτε να περάσει το κρέας από τη μηχανή του κιμά 2 φορές αλλά να μην το σφίξει ή να το ζουλήξει καθόλου καθώς βγαίνει. Πρέπει να το πάρει απαλά όπως βγαίνει από τη μηχανή και έτσι αφράτο καθώς βγει να το βάλει στο σελοφάν. Καλό θα είναι και με το χαρτί με το οποίο θα τυλίξει το σελοφάν να μην το σφίξει αλλά απλά να αγκαλιάσει το κρέας. Επίσης πρέπει να είναι φρέσκο το κρέας.

Σε ένα άλλο τηγάνι ψήνουμε το μπέικον σε χαμηλή φωτιά.

Χωρίζουμε τον κιμά σε 4 ίσα μέρη και σχηματίζουμε τα μπιφτέκια μας πολύ απαλά χωρίς να τα πιέσουμε καθόλου. Πρέπει το μπιφτέκι να μείνει αφράτο και ζουμερό. ΔΕΝ αλατίζουμε μέσα τον κιμά. Αλατίζουμε μόνο την πάνω και την κάτω μεριά από το μπιφτέκι και αυτό είναι!!

Στο τηγάνι που είχαμε ψήσει το μπέικον, ψήνουμε τα 4 μπιφτέκια.

Μόλις τα βάλουμε στο τηγάνι, τα πατάμε απαλά με μια σπάτουλα ίσα ίσα για να πάρουν σχήμα και πασπαλίζουμε με λίγο ελαιόλαδο.

Μόλις πάρουν χρώμα, γυρνάμε τα μπιφτέκια από την άλλη πλευρά.

Βάζουμε 1 ½ φέτα τυρί τσένταρ πάνω σε κάθε μπιφτέκι και 1 ½ φέτα μπέικον πάνω από κάθε φέτα τυρί.

Βγάζουμε τα μπιφτέκια από τη φωτιά και τα αφήνουμε στην άκρη.

Καθαρίζουμε το τηγάνι και ψήνουμε τα ψωμάκια μας με λίγο ελαιόλαδο. (Πατάμε λίγο με τα χέρια μας)

Για το στήσιμο

Στήνουμε το burger βάζοντας στη βάση το ψωμάκι μας, τη μαγιονέζα, την κέτσαπ

ή τη σάλτσα bbq, το μπιφτέκι, τη ντομάτα, τα καραμελωμένα κρεμμύδια, το μαρούλι και το αγγουράκι πίκλες.
Σερβίρουμε με πατάτες τηγανητές.

Πηγή: akispetretzikis.com