

## Cheeseburger mit Zwiebeln



Dieser Cheeseburger mit Zwiebeln und mit dem Blauschimmelkäse ist etwas herzhafter als die mit dem normalen Käse. Aber das ist auch so gewollt. Wenn man möchte kann man den Burger noch mit gegrilltem [Bacon](#) ergänzen. Hierzu sollte man aber einen [Bacon ohne Nitrit Pökelsalz](#) verwenden. Ein Rezept zum Bacon findet Ihr [Hier](#).

## Cheeseburger mit Zwiebeln

Zutaten für einen Burger:

150 Gramm Rinderhack  
50 Gramm Blauschimmelkäse  
1 Zwiebel  
Rapsöl  
Burger Ban  
Salatblatt  
Burger Sauce

Zubereitung:

Das Rinderhack zu einem Burger Patty formen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Auf dem Grill eine kleine Eisenpfanne heiß werden lassen. In die heiße Pfanne etwas Rapsöl füllen und darin

## **Grillen auf dem Balkon und der Terrasse**

Rezepte, Tipps und Tricks zum Grillen

<https://www.balkon-grillen.de>

---

die Zwiebeln anrösten lassen. Das Burger Patty auf einer Seite ca. 3-4 Minuten Grillen. Nach dem wenden des Pattys kommt der Blauschimmelkäse auf den Fleischklops. Die Burger Bans etwas auf dem Grill Anrösten.

Nun kann der Burger Zusammenbau beginnen. Erst die Burger Bans mit einer Burger Sauce bestreichen, das Salatblatt belegen. Das Burger Patty kommt als nächstes dran. Nun kommen die Zwiebeln auf den Cheeseburger. Der Deckel des Bans bildet den Krönenden Abschluss dieses Herzhaften Burgers.