

GENUSSIDEE

Steak-House-Grillburger mit Schmorzwiebeln

Saftiger Rindfleischburger mit Steak-House-Würze, Käse, Schmorzwiebeln und knackigem Salat.

Vorbereitung: 25 Min. | Zubereitung: 18 Min. | Menge: 4 Burger | Schwierigkeit: Einfach

Fleisch | Gemüse | Grill | Pfanne & Topf

Zutaten

- 700 g Rinderfaschiertes
- 2 EL GÖNN DIA Steak House Gewürz
- 4 Burgerbrötchen
- 4 Scheiben Käse
- 2 große Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 TL Honig
- Salatblätter und Tomatenscheiben
- 4 EL Sauerrahm
- 1 TL Senf

Nährwerte & Allergene pro Portion

848 kcal

Kalorien

52,5 g

Fett

61 g

Eiweiß

50,8 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Senf; Gewürzmischung laut Etikett prüfen.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Faschiertes locker mit Steak House Gewürz vermengen und zu vier gleich großen Patties formen.

2

Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Grillpfanne mit Butter langsam weich braten. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen.

3

Patties auf dem heißen Grill von beiden Seiten kräftig grillen. Kurz vor Ende mit Käse belegen.

4

Burgerbrötchen halbieren und auf der Schnittfläche kurz anrösten.

5

Sauerrahm und Senf verrühren. Brötchen mit Sauce, Salat, Tomate, Patty und Schmorzwiebeln zusammensetzen.

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

GÖNN-DIA-Tipp

Die Patties nur locker formen und beim Grillen nicht flach drücken. So bleiben sie saftiger.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/steak-house-grillburger-mit-schmorzwiebeln/>

Stand: 06.09.2026