



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **10 perc**



Rákóczi Feri

HÁZI HAMBURGER LILAHAGYMA LEKVÁRRAL, COLESLAW SALÁTÁVAL

Ha valaki még nem készített házi burgert ebben a szezonban, az most fog! A Lefőzlek következő epizódjában Rákóczi Feri bemutatja azt a hamburgerreceptet, amit biztos, hogy nem csak egyszer fogtok elkészíteni otthon.

HOZZÁVALÓK A HAMBURGERHEZ

4 db hamburgerzsemle
600 g marha darálthús
200 g marhafaggyú
egy csipet só
egy csipet Bors
8 szelet cheddar sajt

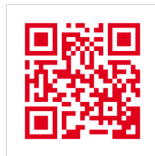
fél fej jégsaláta
2 fej paradicsom
HOZZÁVALÓK A LILAHAGYMA LEKVÁRHOZ
1 kg lilahagyma tisztítva, karikázva
6 evőkanál barnacukor
1 ág rozmaring
1 dl vörösbort

fél dl balzsamecet
3 evőkanál olaj
egy csipet só
egy csipet Bors
HOZZÁVALÓK A COLESLAW SALÁTÁHOZ
fél fej káposzta
3 db répa

4 dl majonéz
2 dl tejszín
3 evőkanál porcukor
2 evőkanál fehérborecet
egy csipet só
egy csipet frissen őrölt bors
egy kevés olaj
ALLERGÉNEK

- 1** Az első feladat a lilahagyma-lekvár elkészítése. Egy nagyon koncentrált ízű, kellemes állagú lekvár lesz a végeredmény, csak egy kis türelem kell hozzá.
- 2** Pucold meg a hagymákat, és karikázd fel őket.
- 3** Egy vastag aljú edényben melegítsd fel az olajat, mehet rá a hagyma, sózd meg.
- 4** Kicsit párold a karikákat, majd mehet hozzá a cukor. Kell egy kis idő itt is, szépen olvadjon meg a cukor, ezután add hozzá a vörösbort és a balzsamecetet.
- 5** Mehet hozzá a rozmaring és a bors is. Lassú tűzön főzd addig, amíg nem éred el a kívánt állagot.
- 6** A coleslaw salátához a külső leveleitől megszabadított káposztát és aprítsd fel, akár reszelheted is nagy lyukú reszelőn.

- 7 Pucold meg a répákat, ezeket is reszeld le.
- 8 A többi hozzávalót alaposan keverd össze, majd öntsd rá a káposzta és a répa keverékére.
- 9 Alaposan kavard össze, mehet néhány órára a hűtőbe.
- 10 A húspogácsához keverd össze egy tálban a darált marhahúst és a faggyút, alaposan gyúrd össze őket, majd formázd meg a pogácsákat.
- 11 Ilyenkor nem kell bele semmi, ha jó minőségű a hús, fűszerek nélkül is mennyei lesz.
- 12 Alaposan izzítsd be a grillt.
- 13 Mehet rá a hús, amit most sózz, borsozz. Süsd meg mindkét oldalát, de figyelj, hogy véletlenül se szárítsd ki.
- 14 A zsemleket vágd ketté, pirítsd meg ezeket is.
- 15 A pirult zsemleszeletre tegyél a lilahagyma-lekvárból, jöhet rá a saláta, a paradicsomkarikák és végül a hús.
- 16 Bevethetsz még extra mustárt, BBQ szószt, amit csak szeret a család. Kész is!



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

