

PULLED BEEF BURGER MIT ZWIEBEL Marmelade



4 PERSONEN – 40 MINUTEN

Zutaten:

400 g Sous Vide Pulled Beef (**1 Packung**)

2 große Zwiebeln (rot oder gelb), in dünnen Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl

2 EL brauner Zucker

¼ TL Salz

¼ TL schwarzer Pfeffer

¼ TL getrockneter Thymian

2 EL Balsamico-Essig

8 Scheiben Bacon

Salatblätter

4 Burgerbrötchen

Optional: Käsescheiben (zum Überbacken)



PULLED BEEF BURGER MIT ZWIEBEL Marmelade

Zubereitung:

- 1 Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib die Zwiebelscheiben in die Pfanne und rühre sie um, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig mit Öl bedeckt sind.
- 2 Reduziere die Hitze auf niedrig und karamellisiere die Zwiebeln langsam. Dies dauert etwa 20-25 Minuten. Rühre gelegentlich um, um ein Anbrennen zu verhindern.
- 3 Füge den braunen Zucker, Salz, Pfeffer und getrockneten Thymian hinzu. Rühre gut um und lasse die Zwiebeln weitere 5 Minuten köcheln.
- 4 Gieße den Balsamico-Essig in die Pfanne und rühre nochmals gut um. Lasse die Mischung weitere 5 Minuten köcheln, bis die Zwiebelmarmelade dickflüssig wird. Nimm die Pfanne vom Herd und lasse die Zwiebelmarmelade abkühlen.
- 5 Erwärme das Sous Vide Pulled Beef nach den Anweisungen auf der Verpackung.
- 6 Brate die Baconscheiben in einer Pfanne knusprig. Lasse sie auf Küchenpapier abtropfen.
- 7 Schneide die Burgerbrötchen auf und toaste sie leicht in einer Pfanne oder im Ofen. Lege dann auf die untere Hälfte jedes Brötchens eine Schicht Salatblätter. Verteile jetzt das heiße Sous Vide Pulled Beef gleichmäßig darauf. Lege 2 Scheiben Bacon auf das Pulled Beef und gib einen Esslöffel der selbstgemachten Zwiebelmarmelade darauf. Optional: Lege eine Scheibe Käse auf die Zwiebelmarmelade. Setze die obere Hälfte der Burgerbrötchen auf und drücke den Burger leicht zusammen.
- 8 Serviere die Burger heiß und genieße sie sofort.