

# Ofen Cheeseburger mit Wedges

Zubereitung: 20 Min. | Backzeit: ca. 45 Min. |  
Ober/Unterhitze 200 Grad

## Zutaten

6 Brioche Burger Buns  
Ketchup, Mayo, Senf  
6-12 Scheiben Toastkäse je nach  
Geschmack  
800 g Hackfleisch  
Salz, Pfeffer  
2 Zwiebeln  
1 TL Zucker  
6 Scheiben Sandwichgurken

750 g Kartoffeln  
1 EL Speiseöl  
2 TL Brathähnchen  
Würzsalz  
1/2 Tl geräucherter Paprika

## DIRECTIONS

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in 6 gleiche Teile aufteilen, zu Kugeln formen und auf die Größe der Burger Brötchen flach drücken. Dann in heißem Fett von beiden Seiten kross anbraten, aus der Pfanne nehmen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, mit dem Gemüsehobel auf Stufe 2 in Scheiben hobeln. In das Bratenfett geben, mit 1 TL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, Zwiebeln weiter anbräunen, dann auf die Seite stellen.

Unterteile der Burger Brötchen in die große Ofenhexe legen, auf jedes Brötchen einen Klecks Ketchup, Senf und Mayo geben, eine Scheibe Käse sowie das Hackfleisch Patty darauflegen.

Dann wer möchte nochmal eine Scheibe Käse darüber. Die Zwiebeln gleichmäßig darüber verteilen, jeweils eine Gurkenscheibe darauf legen und den Brötchen Deckel auflegen.

Dann den Zauberstein auf die Ofenhexe legen.

Die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden (größere Kartoffeln in Achtel), waschen, kurz abtrocknen und mit dem Öl und den Gewürzen mischen, auf dem Stein verteilen.

Alles zusammen in den vorgeheizten Backofen auf den Rost stellen und 45 Minuten backen.

