

# Underberg Burger mit Süßkartoffelpommes

## Zubereitungszeit:

50 Minuten

## Mengenangaben:

Für 4 Portionen



## Zutaten

### Für den Burger

- 4 Burger Patties
- 4 Burger Brötchen
- 1 Fleischtomate
- 1/2 Kopfsalat
- 1 rote Zwiebel
- 80g eingelegte Gurkenscheiben

- 4 Scheiben Cheddar
- 4 EL Mayonnaise

### **Für die BBQ Sauce**

- 200 g Ketchup
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Apfelessig
- 1 EL Worcester Sauce
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Cayenne Pfeffer
- 4 cl Underberg
- Salz, Pfeffer

### **Für die Süßkartoffelpommes**

- 3 Süßkartoffeln
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Olivenöl
- Salz

### **Zubereitung**

Für die Underberg-BBQ-Sauce alle Zutaten in einem Topf vermengen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes Süßkartoffeln schälen, in dünne Streifen schneiden und anschließend für 20 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Kartoffelstreifen abspülen und trocken tupfen. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Pommes in Stärke wälzen. Anschließend mit Öl vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit Pommes wenden. Gut salzen.

Für den Burger Patties auf heißem Grill ca. 3 Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Cheddar auf die Patties verteilen und in die indirekte Zone legen. Mit geschlossenem Deckel auf gewünschte Kerntemperatur garen.

Kopfsalat in einzelne Blätter zupfen und waschen, Tomate waschen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Burger Buns halbieren, untere Seite mit BBQ Sauce, obere Seite mit Mayonnaise bestreichen. Buns mit Salat, Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebeln und Patties belegen und zusammen mit Süßkartoffelpommes und BBQ Sauce servieren.