

## Mini Burger

ca. 15 Stück

### Zutaten

370 g Zwiebeln  
125 g brauner Zucker  
75 ml Rotwein  
Pfeffer  
Salz  
1-2 EL Balsamico-Essig

500 g Rinderhackfleisch  
2 EL Öl

1 Bund Rucola oder anderen Salat

### Zubereitung

Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden oder hobeln. Mit braunem Zucker in einen Topf geben und ca. 5 Minuten erhitzen. Mit Rotwein ablöschen, Salz und Pfeffer würzen. Offen ca. 35-40 Minuten einköcheln lassen.  
Zwiebelkonfitüre mit Essig abschmecken und auskühlen lassen

Hack mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 15 kleine Frikadellen aus der Masse formen.  
Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frikadellen portionsweise unter Wenden 4-5 Minuten braten.  
Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salat verlesen, waschen, putzen und trocken tupfen.  
Burgerbrötchen quer halbieren, ggf. kurz erhitzen. Untere Hälfte mit Zwiebelkonfitüre bestreichen. Frikadellen und Salat belegen und Deckel mit Holzspieß fixieren.