

GIANT BURGER

American Style

ZUTATEN (4 Personen)

800 g Rinderhack
2 Zwiebeln
1 TL Worcestersauce
Salz & Pfeffer
3 EL neutrales Pflanzenöl
4 Scheiben Schmelzkäse
4 Blätter Friséesalat
2 Tomaten
3 Gewürzgurken
8 Scheiben Speck
4 Burgerbrötchen

Dressing:

6 EL Tomatenketchup
3 EL Mayonnaise
1 EL Sauerrahm
1 TL Senf
1 TL Rotweinessig
Worcestersauce
Salz & Pfeffer
Zucker



Josip oder Herr Groksa
Karosserie & Lackierung

ZUBEREITUNG

Zuerst das Dressing zubereiten: Die Zutaten dafür miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Burger eine Zwiebel schälen, fein würfeln und unter das Rinderhack mischen. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer kräftig würzen und daraus 8 flache Burger formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger darin kräftig anbraten, anschließend auf kleiner Flamme kurz durchbraten, einmal wenden. 4 Burger, kurz bevor sie durchgebraten sind, mit je einer Scheibe Käse belegen und schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die andere Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Tomaten waschen, trocknen, den grünen Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Den Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Die Burgerbrötchen halbieren und jeweils mit der Schnittfläche nach oben unter dem Backofengrill knusprig tosten. Die unteren Hälften mit Salat belegen, darauf je ein Burger ohne Käse setzen und mit dem Dressing bestreichen. Darauf Tomatenscheiben und Frühstücksspeck verteilen, je ein Burger mit geschmolzener Käsescheibe darauf legen. Wieder mit etwas Dressing bestreichen, mit Gurken und Zwiebelringen belegen, mit Dressing bestreichen und mit der oberen Hälfte der Burgerbrötchen bedecken.

Sofort servieren.



©Adobe Stock/#668323018