

Rezept Baconburger

Zutaten:

Rindfleisch (aus der Hüfte oder Oberschale oder ...)

2 EL Butter

1 EL scharfer Senf (Typ Dijon)

Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

6 – 12 Sesambrötchen oder weiche Sandwichbrötchen oder Ciabattabrötchen oder Körnerbrötchen

2 – 4 EL Tartarensauce

2 – 4 EL Ketchup

1 – 3 EL mittelscharfer Senf oder scharfer Senf (Typ Dijon)

1 – 2 Kopfsalat

2 – 4 Tomaten

1 – 2 Zwiebeln

1 – 2 Salzgurken

30 Scheiben Bacon

Zubereitung:

Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.

Die Butter im Butterpfännchen einmal aufwallen lassen und vom Feuer nehmen.

Das Fleisch mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter zugeben und alle Zutaten gut vermengen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Hamburger formen, mit Alupapier jede Schicht trennen und für 5 – 6 Stunden in den Kühlschrank geben (dieser sollte gut kalt sein). (Durch die Kühlung bekommt das Fleisch wieder eine gute Konsistenz und zerbröseln nicht gleich beim Braten, nicht vergessen, es befindet sich kein Eigelb zum Binden in der

Fleischmasse.)

Den Kohlegrill anfeuern.

Die Brötchen im Backofen kurz vor dem Verzehr aufbacken und dann halbieren.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett Braunbraten.

Die Zwiebel mit dem Gemüsehobel dünn hobeln und ein wenig salzen, der Oxidation wegen.

Die Gurken mit dem Gemüsehobel in schräge Scheiben schneiden.

Den Salat waschen, putzen, Trockenschleudern und in einzelne Blätter zupfen.

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen, damit ein wenig Feuchtigkeit aufgesogen wird.

Die Brötchen aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und aufschneiden.

Die Unterseite mit Tartarensauce und die Oberseite mit Senf und Ketchup bestreichen.

Die Hamburger braten, aber bitte nicht zu lange (sie werden sehr trocken).

Auf der Unterseite ein Kopfsalatblatt, Tomatenscheibe, Gurkenscheiben und das Fleisch geben.

Mit 2 Baconscheiben, Zwiebelringen belegen und mit dem Brötchendeckel abschließen.

Zurück zu den Regionalen Rezepten