

REZEPT

4-6 Portionen/Gesamt
45min/Garzeit 6-10 min



ANLEITUNG

1. Grünzeug waschen und schnibbeln

Tomaten in Scheiben schneiden
Rote und weiße Zwiebel in halbrunde schneiden Icebergsalat halbieren und in feine Streifen schneiden anschließend Streifen nochmals quer schneiden

2. Sauce mischen

Dazu einfach 4 Esslöffel Ketchup 4 EL Mayo 2 El Senf mit einem Spritzer Zitrone und Worcestershiresauce vermischen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken

3. Fleisch Burgerfizieren

Zuerst 100g Bacon kleinschneiden und diesen im Anschluss mit dem Hackfleisch vermengen und die Masse ca. 5 Minuten gut durchkneten bis das Hack leichte Fäden zieht (Zeichen. Dafür das sich das Eiweiß verbindet dann zerlegts die Dinger nicht)

Wichtig: Noch nicht Würzen sonst wird's grau

4. Patties formen

Fleisch in 6 gleichmäßige Bälle formen gerne mit Waage arbeiten anschließend zu Patties zurecht drücken (geht ganz easy auf einem Teller) nach jedem Pattie etwas Öl auftragen damit sie nicht zambappen

5. Der gute Teil: das Kochen

Zwei Pfannen auf den Herd

1. Pfanne auf mittel bis hoher Hitze vorheizen anschließend die weiße Zwiebel mit etwas Öl schön anbraten biss sie golden braun und karamellisiert ist
2. Pfanne auf mittel bis hoher Hitze vorheizen und anschließend die

Einkaufsliste #cookathome

600g Rinderhackfleisch

200g Bacon

1 Metzgerzwiebel Weiß

1 rote Zwiebel

1 Icebergsalat

4 Tomaten

6 Buns

Sowie

Ketchup Mayo SenfSalz
Pfeffer etwas Zitrone und
nur wenn vorhanden
Worcstershiresauce

Burger und den Bacon 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten bis sie schön braun und durchgegart sind

Nach dem Wenden am besten den Käse auflegen und einen Deckel auf die Pfanne stellen dann schmilzt es besser

6. Der Turmbau

Noch während die Burger ihr Bad in der heißen Pfanne genießen unbedingt ganz wichtig auf keinen Fall zu vernachlässigen die Brötchen toasten absolut wichtig :D sonst werden die matschig So jetzt zum eigentlichen Turmbau

Brötchen//Buns von mit Soße beschmieren anschließend mit Grünzeug nach belieben belegen und dann mit dem Burgerpattie sowie den Schmelzzwiebeln toppen und mit Pfeffer und Salz würzen Anschließend kurz das Bauwerk bewundern und sich fragen wie man das ja am besten essen soll

Jetzt wünsche ich euch viel Spaß beim Nachkochen und viel Glück beim essen sowie einen guten Appetit

Euer Quentin

