

Bacon Cheese Burger mit frittierten Gurken

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Burger

4 Buns
600 g Rinderhack
4 Scheiben Cheddar
8 Scheiben Bacon
2 Gewürzgurken, groß
5 rote Zwiebeln
300 ml Rotwein
150 g Panko
1/2 Kopf Romanasalat
2 Tomaten
200 ml Ketchup
2 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Worcester Sauce
60 ml Apfelessig
2 Spritzer Tabasco
2 Eier
3 Esslöffel Zucker
Öl zum Frittieren
Salz und Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gasgrill

Käse und Bacon. Und das bitte nicht zu knapp! Ich persönlich würde mich immer für Cheddar entscheiden – seine Würze und Konsistenz hauen mich jedes Mal wieder vom Hocker. In letzter Zeit habe ich außerdem meine Liebe für Rotweinzwiebeln entdeckt. Ihre Süße passt einfach perfekt zum deftigen, mit Käse getränkten Rindfleischpatty. Und als wär das nicht schon geil genug, kommt hier noch ein weiteres Highlight: in Panko gewälzte, frittierte Gewürzgurkenscheiben. Die knuspern richtig schön beim herzhaften Reinbeißen... Für den nötigen Frischekick sorgen dann noch knackiger Romanasalat und Tomaten. Klingt wie dein wahr gewordener Burger-Traum? Dann nix wie ran an diese Granate!

- 1 -

Grill auf mittlere direkte Hitze und indirekte Hitze vorbereiten.

- 2 -

Für die Sauce Ketchup, Apfelessig, Worcester Sauce, Tabasco und Senf vermischen und glatt rühren.

- 3 -

Für die Rotweinzwiebeln Zwiebeln schälen, in dünne Spalten schneiden und zusammen mit Zucker und Rotwein in einen kleinen Topf geben. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten einkochen lassen, bis der Zucker karamellisiert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und zu Patties formen.

- 5 -

Was gehört einfach in jedes gute Burger Rezept? Klar:

Bacon Cheese Burger mit frittierten Gurken

Frittieröl in einem kleinen Topf auf 160 bis 180 °C erhitzen.

- 6 -

Gewürzgurken in Scheiben schneiden, auf einem Küchentuch ausbreiten und trockentupfen.

- 7 -

Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Panko mit Salz und Pfeffer würzen. Gurkenscheiben erst in der Eimasse und dann im Panko wenden.

- 8 -

Panierte Gurkenscheiben im heißen Öl 1 bis 2 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind.

- 9 -

Patties auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten und in der indirekten Zone 10 Minuten bei geschlossenem Deckel gar ziehen lassen. Käsescheibe in den letzten 3 Minuten aufs Patty legen. Bacon ebenfalls in der indirekten Zone 10 Minuten kross braten.

- 10 -

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen.

- 11 -

Unteres Bun mit Sauce bestreichen und mit Salat belegen. Patty daraufsetzen und mit Bacon belegen. Zuerst Rotweinzwiebeln, dann Tomatenscheiben darauf anrichten und mit frittierten Gurkenscheiben toppen. Obere Bunhälfte mit Sauce bestreichen und auflegen.