

Burger XXL mit Sauerkraut und Bacon

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



die Füße platt und bekommen anschließend ein ebenfalls plattes Essen serviert.

Wenn du dich nach Feierabend also nicht lange mit Kochen oder Anstehen beschäftigen willst, dann wirf mal einen Blick auf diesen Burger. Zum 250-Gramm-Pattie gesellt sich eine unverschämte leckere und leicht süß-scharfe Sriracha-Sauce. Für die Vitamine sorgt das Sauerkraut und das Feintuning übernehmen Röstzwiebeln, krosser Bacon und schmelzender Käse.

Ganz ohne Anstehen bist du in maximal 25 Minuten fertig und darfst dich entspannt in die Fressnarkose begeben.

Zutaten für 2 Burger

Für die süße Sriracha-Sauce

45 g Mayonnaise
2 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Weißweinessig
1 Esslöffel Sriracha Sauce
1/2 Esslöffel Senf
1 Gewürzgurke
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer

für die Burger

2 Burger-Buns
500 g Rinderhack
2 Esslöffel süße Sriracha-Sauce
1 Teelöffel Worcestershire-Sauce
4 Schmelzkäsescheiben
4 Esslöffel Röstzwiebeln
6 Esslöffel Sauerkraut
6 Scheiben Bacon
Salz, Pfeffer

- 1 -

Für die süße Sriracha-Sauce Gewürzgurke fein hacken, mit allen Zutaten für die Sauce vermengen und beiseitestellen.

- 2 -

Für die Burger-Patties Rinderhack mit süßer Sriracha-Sauce und Worcestershire-Sauce verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu gleich großen Patties formen.

- 3 -

Sauerkraut gut abtropfen lassen. Bacon in einer Pfanne auf hoher Stufe ca. 3 Minuten knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Burger-Patties in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten braten.

- 4 -

Mal ganz ehrlich - wie lange wartest du bei diversen Fastfood-Ketten auf einen Burger? Gerade zur Feierabendzeit stehen sich die Leute in Schnellrestaurants

Burger-Buns aufschneiden, Boden jeweils mit 2 EL süßer Sriracha-Sauce bestreichen. Mit Sauerkraut, Burger-Pattie, Käse, Bacon und Röstzwiebeln belegen. Deckel aufsetzen.

Burger XXL mit Sauerkraut und Bacon