

## Auf die Faust - Texas Bacon Burger

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Burger

250 g Rinderhack  
2 Scheiben Chester Käse  
4 Scheiben Bacon  
1 Ei  
1 Gewürzgurke  
1/2 weiße Zwiebel  
3 Esslöffel BBQ Sauce  
80 g Butter  
2 Teelöffel Mayonnaise  
1 Burger Bun  
Salz, Pfeffer  
Sonnenblumenöl für die Pfanne

### Besonderes Zubehör

Grill  
Griddle Plate

Dieser "Frühstücks-Klassiker" lachte mich in diversen Schnellrestaurants im Süden der Staaten aus der Frühstückskarte an. BACON BURGER!!! Zum Frühstück fragst du jetzt? Na logo, wann denn bitte sonst? - is doch Ei und Bacon druff! Und Brötchen!!! Das steht dem "English Breakfast" in nichts nach. Und seien wir doch mal ganz ehrlich. Blendet man die bösen Kalorien einmal aus,

ist diese Zusammenstellung unserer amerikanischen Brüder und Schwestern einfach der absolute Ober-Meg-Hammer. Schmelzender Käse, frisches Rinderhack, BBQ-Bacon, Zwiebeln, Spiegelei "Sunny Side Down" - und das ganze nimmt erst mit den Saucen richtig Fahrt auf.

Muss ich wirklich noch mehr sagen? Ein Kunstwerk, ein Meilenstein, eine Ikone, eine Legende in allen Aggregatzuständen! Wenn du jetzt immer noch zweifeln solltest, dir so ein Südstaaten-Moppet zu basteln, denke daran, dass auch gesunde Gürkchen irgendwo darunter liegen. Fühl dich frei, auch noch Tomate und Salat aufzulegen, wenn die Stimme in deinem Kopf immer noch "Nein, nein!" ruft. Yes, we can! Sag "ja" und traue dich! Kann ja auch zum Brunch sein, da sind wir mal nicht so pingelig.

Dieser Bacon Burger ist der perfekte Begleiter ins Wochenende und eine gute Grundlage für jegliche Unternehmungen. Egal, ob du an dich an einem freien Tag auf einer Shopping-Tour mit deiner Freundin langweilen musst (du hattest es ja versprochen!) oder es beim langwierigen Samstagsspiel der Kreisliga-Mannschaft deines Freundes in die Verlängerung geht (du hattest es ja versprochen!). Frühstück am Start? - Burger parat!

Zu diesem praktikablen "Breakfast to go" passt übrigens ein Bloody Mary oder purer Tomatensaft mit Salz und Pfeffer genauso hervorragend, wie der gute alte Filterkaffe aus'm Pott!

Möchtest du dir und deinen Liebsten mal was richtig Gutes tun oder das Frühstück in ein Mittagessen umwandeln, mach dein Hackfleisch und die Burger Buns selber. So verschaffst du dir Respekt. Glaub mir.

- 1 -

Zwiebeln in Ringe und Gurken in dünne Streifen schneiden.

## Auf die Faust - Texas Bacon Burger

- 2 -

Grill und Gusseisenplatte auf mittlerer Hitze aufheizen, bis sie anfängt zu qualmen. Bacon Streifen hineinlegen und von beiden Seiten jeweils 30 Sekunden braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 3 -

Rinderhack zu zwei gleichgroßen Patties formen und von allen Seiten großzügig mit Salz würzen.

- 4 -

Patties mit einem Schuss Öl auf die Platte legen und von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten. Chesterkäse auf beide Patties legen, Patties aufeinander stapeln und in die indirekte Zone schieben. Deckel schließen und Käse schmelzen lassen.

- 5 -

Aufgeschnittene Buns mit Butter und Mayonnaise bestreichen und mit der Schnittseite nach unten 20 Sekunden im Grill anrösten.

- 6 -

Ei auf die Platte geben und nach 20 Sekunden kurz wenden.

- 7 -

BBQ Sauce auf die Brötchenhälften geben. Gurken, Patties, Bacon, Zwiebeln und Ei auf der unteren Brötchenhälfte stapeln.