



Burger

Zutaten

- 800g Rinderhack aus dem Kamm
 - Olivenöl
 - 1 große rote Zwiebel
 - 1 Schuss Weißweinessig
 - 2 große Gewürzgurken
 - 4 Sesam Burgerbrötchen
- 4 - 8 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
 - Chipotle - Tabasco
 - 4 TL Senf
- 4 Scheiben Red Leicester (oder ein anderer würziger Hartkäse)
 - 4 TL Ketchup

Salat und Dressing

- $\frac{1}{4}$ Eisbergsalat
- 2 gehäufte EL Mayonnaise
- 1 gehäufte EL Ketchup
- 1 TL Chipotle-Tabasco
- 1 TL Worcestersauce
- 1 TL Weinbrand oder Bourbon (nach Belieben)



Grillerei Franz Stumbeck • Eidsberg 32 • 94539 Grafing

Zubereitung

- 800g Rinderhack in 4 Portionen teilen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen, dann zu Patty mit einem Durchmesser von ca 12cm und einer Dicke von 2cm formen
 - die Pattys sollten ca. 2cm größer als das Burgerbrötchen sein
- Pattys auf einen eingeeölten Teller legen und kaltstellen
- die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Essig und 1 Prise Salz würzen
- die Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden
 - Burgerbrötchen halbieren
- den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und mit den Dressingzutaten vermengen und abschmecken
- Pattys nun mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern und angrillen, nach ca 1 Minute wenden und die oben liegende Seite mit Senf bestreichen
- Speck angrillen und dann auf das angegrillte Patty legen mit 1 Scheibe Käse
 - Burgerbrötchen angrillen
- auf die untere Burgerbrötchenhälfte den Salat legen, dann das Patty mit Speck und Käse und oben drauf die Zwiebeln mit Gurke
- auf den Burgerbrötchendeckel noch 1 TL Ketchup geben und dann sanft andrücken