



Spezial Birkenhof Burger

Zutaten

2 Hacksteaks
2 Birkenhof Brötchen
2 Zwiebeln
50 g geröstete Zwiebeln
1 Minigurke
1 Tomate
4 Scheiben Bacon
100 g Gouda
Salat
Ketchup
Hamburger Sauce
Sherry

Zubereitung

Die Zwiebeln in feine Würfel hacken, Tomate und Gurke schneiden, Salat waschen, Käse und Bacon herauslegen. Nun eine beschichtete Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe heiß werden lassen und die geschnittenen Brötchen dort mit den Innenseiten hineinlegen und toasten lassen, bis die Unterseiten karamellisiert sind, d. h. etwas braun. Die Brötchen nur zum Warmhalten bei 60° in den Backofen geben.

Nun Butter in die Pfanne geben und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Eine Prise Zucker und Salz dazugeben und wer will, mit einem Schuss Sherry ablöschen. Die geschmorten Zwiebeln in den Backofen geben und warmhalten.

Jetzt werden die Pattys bei hoher Hitze in die Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl gegeben. Den Bacon an der Seite der Pfanne garen lassen. Sind die Pattys soweit wie gar, den Käse drauflegen und ein paar Sekunden anschmelzen lassen. (Tipp: Den Bacon mit etwas Küchenpapier von triefendem Fett befreien).

Der Aufbau dieses Burgers gestaltet sich so (von unten nach oben lesen): Brötchen, Hamburgersoße, Tomate, Salat, Bacon, Käse, Patty, Ketchup, Gurke, geröstete Zwiebeln, Brötchen

Guten Appetit!