

Rezept

Big Bacon-Cheeseburger

Ein Rezept von Big Bacon-Cheeseburger, am 23.04.2024

Zutaten

½ Zwiebel	250 g Rinderhackfleisch
1 Eigelb	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL Öl	2 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
1 Burger-Brötchen (Supermarkt)	1 TL Ketchup
1 kleine Essiggurke	2 Scheiben Cheddar-Schmelzkäse
2 Tomatenscheiben	1 Salatblatt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1600 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem Hackfleisch, Eigelb und ½ TL Senf mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zu einem großen Burger formen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Speckstreifen in die Pfanne geben, dann den Burger darin von beiden Seiten in 5-10 Min. bei mittlerer Hitze gut durchbraten. Wer ihn lieber "medium" oder "englisch" mag, lässt ihn weniger lang in der Pfanne. Den Speck so lange braten, bis er kross ist.
3. Das Brötchen halbieren und auf den Innenseiten kurz in einer trockenen Pfanne anrösten. Eine Hälfte mit Senf und die andere mit Ketchup bestreichen.
4. Die Essiggurke halbieren. Dann auf die eine Brötchenhälfte mit dem Senf der Reihe nach 2 Gurkenscheiben, 1 Käsescheibe, den Burger, 1 Käsescheibe, den Bacon, die Tomatenscheibe und das Salatblatt legen. Die zweite Brötchenhälfte darüberlegen und hineinbeißen!