



BBQ-Bacon-Burger

mit pikanten Kartoffelwedges



30-40min



3-4 Personen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu gibt es eine süßlich-würzige BBQ-Zwiebel-Sauce und pikante Kartoffelwedges. Legt die Servietten bereit und los geht's!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Packungen Baconscheiben
- 400g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Tomaten
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große, ofenfeste Pfanne

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1018kcal, Fett 57.4g,
Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 39.5g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



Die **übrigen Zwiebeln** mit dem **Hackfleisch** vermengen und die **Hackfleischmasse** mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** zu **4 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut erhitzen und die **Pattys** darin 1-2Min. pro Seite anbraten. Anschließend im Ofen in 8-10Min. fertig garen. Wer mag, kann die **Pattys** auch in der Pfanne fertig braten.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **1/2 der Zwiebeln** mit der **BBQ-Sauce** und 1-2EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** halbieren und für die letzten 3-4Min. mit den **Kartoffeln** und den **Pattys** im Ofen aufbacken.



Die **Baconscheiben** in einer großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchentrepp abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswischen.



Jeweils eine **Brötchenhälfte** nach Geschmack mit der **BBQ-Zwiebel-Creme** bestreichen und mit dem **Fleisch**, dem **Bacon** und den **Tomaten** belegen. Mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und 4EL Mayonnaise servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning