



Bio-Rind-Bacon-Burger de luxe

mit Käse-Trüffel-Pommes und Blattsenfsalat



ca. 40min



2 Portionen

Dürfen wir vorstellen: Den Prachtburschen unter unseren Burgern, denn heute stapeln wir wortwörtlich hoch! Zwischen fluffigen Burgerbrötchen schichten sich die köstlichsten Zutaten wie Dill- und Zwiebelremoulade, saftige Bio-Rindfleischpattys, cremige Avocado, frische Tomate und krosser Bacon. Puhhh! Wer will mehr? Also gut, dazu gibt es einen feiwürzigen Salat mit Blattsenf und hausgemachte Pommes mit Trüffelöl und Käse!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 rote Zwiebel
- 1 Fleischtomate
- 1 Avocado
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Pck. Baconscheiben
- 2 Burgerbrötchen ²
- 2 Bio-Rindfleischpattys
- 80g Roter Blattsenf ⁴
- 1 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 1TL Senf ⁴
- ½TL Honig
- 1EL Balsamicoessig ⁵
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1356kcal, Fett 90.3g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 50.5g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen 25-30Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Zur Hälfte der Backzeit einmal wenden.



4. Bacon braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. auf jeder Seite knusprig braten, dann auf etwas Küchenkrepp beiseitestellen und die Pfanne aufbewahren. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf den **Pommes** oder einem Backrost für die letzten ca. 3Min. der Backzeit aufbacken.



2. Remoulade zubereiten

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 4EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½TL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



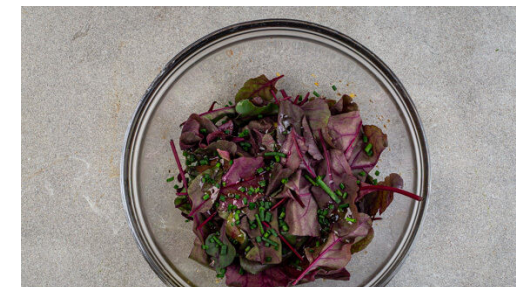
5. Pattys braten

Die **Rindfleischpattys** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. gar braten, dabei die **Zwiebelstreifen** mit 1 kräftigen Prise Salz um die **Pattys** verteilen und mitbraten. 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, ½TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



3. Zutaten vorbereiten

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel grob zerdrücken und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und den **Käse** fein reiben.



6. Salat zubereiten

Den **Schnittlauch** unter das **Dressing** rühren und den **Blattsenf** unterheben. Die **Brötchenhälften** mit etwas **Remoulade** bestreichen und mit den **Tomaten**, den **Pattys**, der **Avocadocreme**, dem **Bacon** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Pommes** mit dem **Käse** und dem **Trüffelöl** vermengen und mit der **übrigen Remoulade** und dem **Salat** zu den **Burgern** servieren.