



Bacon-Chipotle-Burger de luxe

mit Käse-Trüffel-Pommes und Blattsenfsalat



ca. 40min



3-4 Personen

Dürfen wir vorstellen: Den Prachtburschen unter unseren Burgern, denn heute stapeln wir wortwörtlich hoch! Zwischen fluffiger Hefebrioche schichten sich die köstlichsten Zutaten wie Dill- und Zwiebelremoulade, rauchige 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. Wow!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Fleischtomaten
- 2 Avocados
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packungen Baconscheiben
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 4 rauchig gewürzte Rindfleischpattys ¹
- 160g Roter Blattsenf ¹⁰
- 2 Päckchen Trüffelöl

- 8EL Mayonnaise ³
- 2TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- 2EL Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Energie 1407kcal, Fett 97.3g,
Kohlenhydrate 91.6g, Eiweiß 46.8g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen 25–30Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun und knusprig sind. Zur Hälfte der Zeit einmal wenden und die Position der Bleche tauschen.



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.



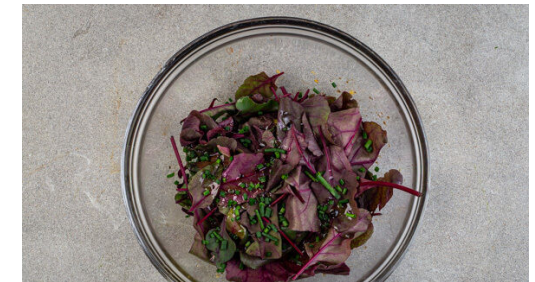
Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden.
1 Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, die **übrige Zwiebel** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 8EL Mayonnaise, 2TL Senf, 1TL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



Die **Rindfleischpattys** in derselben Pfanne mit 2EL 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. 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, 1TL Honig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



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



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**