



Bacon-Chipotle-Burger de luxe

mit Käse-Trüffel-Pommes und Mangoldsalat



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 fein-aromatischen Salat mit Mangold und hausgemachte Pommes mit Trüffelöl und Käse. Wow!

Was du von uns bekommst

- 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
- 100g roter Babymangold
- 2 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1401kcal, Fett 97.2g, Kohlenhydrate 90.6g, Eiweiß 46.1g



1. Pommes backen

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.



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. **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.



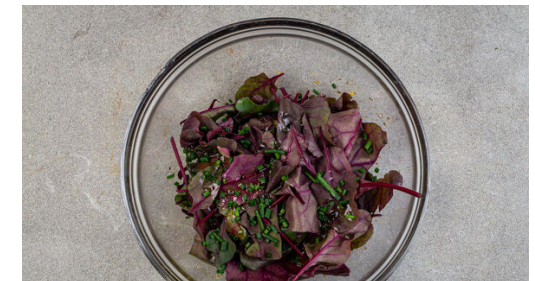
5. Pattys braten

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.



3. Zutaten vorbereiten

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.



6. Salat zubereiten

Den **Schnittlauch** unter das **Dressing** rühren und den **Babymangold** 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.