



Rindfleisch-Bacon-Burger de luxe

mit Käse-Trüffel-Pommes und Blattsenfsalat



ca. 40min



2 Personen

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 Rindfleischpattys, cremige Avocado, frische Tomate und krosser Bacon. Puhhh! Wer will mehr? Also gut, dazu gibt es einen fein-würzigen Salat mit Blattsenf und hausgemachte Pommes mit Trüffelöl und Käse. Wow!

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 rote Zwiebel
- 1 Fleischtomate
- 1 Avocado
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³
- 1 Pck. Baconscheiben
- 2 Burgerbrötchen ²
- 2 gewürzte Rindfleischpattys
- 80g Roter Blattsenf ⁴
- 1 Pck. Trüffelöl

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

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Energie 1387kcal, Fett 94.6g,
Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 51.8g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, mit 1 EL 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.



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.



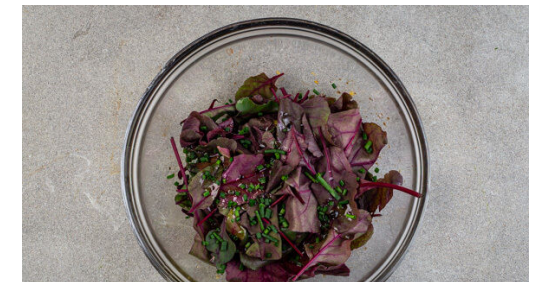
Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 4EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½TL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade**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



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.



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.



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.