



Rindfleisch-Bacon-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 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!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Fleischtomaten
- 2 Avocados
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³
- 2 Pck. Baconscheiben
- 4 Burgerbrötchen ²
- 4 gewürzte Rindfleischpattys
- 160g Roter Blattsenf ⁴
- 2 Pck. Trüffelföl

- 8EL Mayonnaise ¹
- 2TL Senf ⁴
- 1TL Honig
- 2EL Balsamicoessig ⁵
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 1406kcal, Fett 94.7g,
Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 52.2g



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.



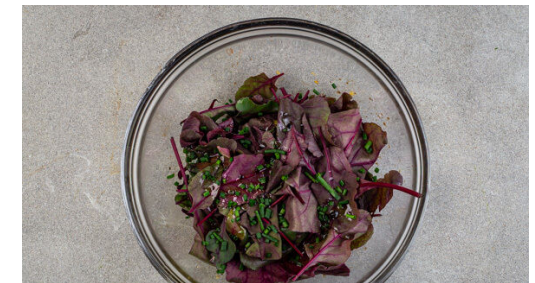
Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden.
1 Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, die **übrige Zwiebel** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 8EL Mayonnaise, 2TL Senf, 1TL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade** bis zum 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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [#marleyspooning](#)