



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 fluffiger Hefebrioche 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 feiwürzigen Salat mit Blattsenf und hausgemachte Pommes mit Trüffelöl und Käse. Wow!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 rote Zwiebel
- 1 Fleischtomate
- 1 Avocado
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Baconscheiben
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 2 gewürzte Rindfleischpattys
- 80g Roter Blattsenf ¹⁰
- 1 Päckchen Trüffelöl

- 4EL Mayonnaise ³
- 1TL Senf ¹⁰
- ½TL Honig
- 1EL Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Energie 1389kcal, Fett 94.7g,
Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 51.7g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommeeartige 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.



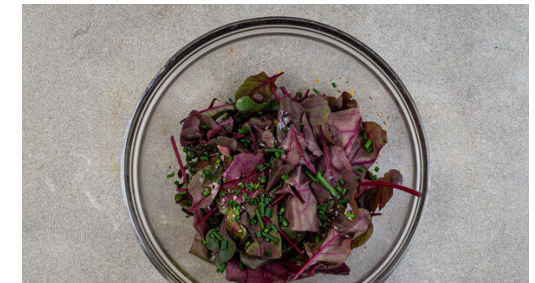
Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Zwiebelwürfel** mit dem **Dill**, 4EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½TL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Remoulade**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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning