



## Bio-Rind-Bacon-Burger de luxe

mit Käse-Trüffel-Pommes und Blattsenfsalat



ca. 40min



4 Portionen

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 Bio-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!

## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Fleischtomaten
- 2 Avocados
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 2 Pck. Baconscheiben
- 4 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 4 Bio-Rindfleischpattys
- 160g Roter Blattsenf <sup>4</sup>
- 2 Pck. Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- 8EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 2TL Senf <sup>4</sup>
- 1TL Honig
- 2EL Balsamicoessig <sup>5</sup>
- 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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1375kcal, Fett 90.4g, Kohlenhydrate 91.9g, Eiweiß 51.0g



### 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.



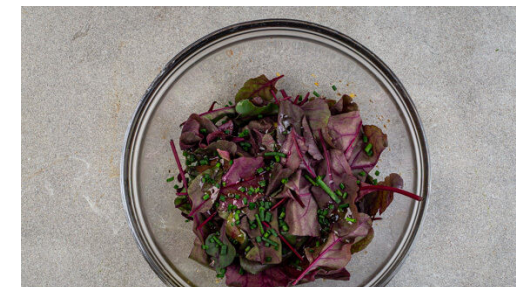
### 5. Pattys braten

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 **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.