



BBQ-Bacon-Burger

mit pikanten Kartoffelwedges



30-40min



3-4 Personen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu gibt es eine süßlich-würzige BBQ-Zwiebel-Sauce und pikante Kartoffelwedges. Legt die Servietten bereit und los geht's!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Packungen Baconscheiben
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Tomaten
- 4 Burgerbrötchen mit Sesam _{1,7,11,13}

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große, ofenfeste Pfanne

Kochtipp

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 968kcal, Fett 49.3g,
Kohlenhydrate 84.4g, Eiweiß 44.6g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und der **Gewürzmischung nach Geschmack** vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20–25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



Die **übrigen Zwiebeln** mit dem **Hackfleisch** vermengen und die **Hackfleischmasse** mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** zu **4 gleich großen Pattys** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut erhitzen und die **Pattys** darin 1-2Min. pro Seite anbraten. Anschließend im Ofen in 8-10Min. fertig garen. Wer mag, kann die **Pattys** auch in der Pfanne fertig braten.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **1/2 der Zwiebeln** mit der **BBQ-Sauce** und 1-2EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** halbieren und für die letzten 3-4Min. mit den **Kartoffeln** und den **Pattys** im Ofen aufbacken.



Die **Baconscheiben** in einer großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchentrepp abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswischen.



Jeweils eine **Brötchenhälfte** nach Geschmack mit der **BBQ-Zwiebel-Creme** bestreichen und mit dem **Fleisch**, dem **Bacon** und **Tomaten** belegen. Mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und 4EL Mayonnaise servieren.

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