

BBQ-BURGER MIT KARTOFFELSPALTEN

BBQ-BURGER MIT KARTOFFELSPALTEN

Wenn man einen wirklich guten Burger essen will gibt es nicht viele Restaurants die diesem Wunsch gerecht werden. Billiger Scheiblettenkäse, totgebratenes Fleisch, schlabberige Salateinlage, sehr sparsam aufgelegte Gewürzgurkenscheiben – das sind nur Beispiele was man so einem Burger alles antun kann. Da bleibt mal wieder nur eine Lösung: Selber machen! Hier eine leckere BBQ-Variante mit Bacon, Ei (zumindest für jeden auf einem Burger) und allem was das Herz begehrt. Als Beilage gab es Kartoffelspalten. Ich muss dazu sagen, dass ich pro Person 2 Burger belegt habe – man war aber schon nach einem absolut satt und zufrieden. Geschafft haben wir am Ende jeder nur 1 1/2...



Zutaten für 4 Burger:

4 Burgerbrötchen

500g Rinderhackfleisch

Pfeffer & Salz

1 TL Cumin

3 TL scharfes Paprikapulver

Pflanzenöl

4 Scheiben Cheddar-Käse

1 rote Zwiebel

7-8 Gewürzgurken

3 mittelgroße Strauchtomaten

1 Hand voll Salatblätter (zum Beispiel Kopfsalat)

6 Scheiben Bacon

1 EL Kräutersenf

2 EL Ketchup

2 EL Mayonaise

2 TL BBQ-Sauce (hier die fertige Variante von Painmaker)

2-4 Eier (je nach dem ob jeder Burger ein Ei bekommen soll oder nicht)

Für die Kartoffelspalten:

150g Kartoffeln

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

2 TL getrockneter Rosmarin

Zubereitung:

Die Kartoffelspalten brauchen am längsten. Deshalb werden die Kartoffeln gewaschen, gewürfelt und auf das Blech gelegt. Dazu kommt der geschälte Knoblauch und die geachtelte Zwiebel. Mit Olivenöl beträufel, mit Pfeffer, Salz und getrockneten Kräutern würzen. Bei 200°C für 45 Minuten in den Ofen schieben.



Da wir das Fleisch nicht 45 Minuten lang totbraten wollen, es aber am Ende alles recht flott gehen muss machen wir mit der Vorbereitung weiter. Tomaten, Gewürzgurken und Zwiebel werden in dünne Scheiben aufgeschnitten. Den Bacon brate ich in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl von beiden Seiten 4 Minuten damit er richtig knusprig wird.



Das Hackfleisch würze ich mit Pfeffer, Salz, Cumin und Paprikapulver. Gut vermengen und in 4 Portionen teilen. 15 Minuten bevor die Kartoffeln fertig sind geht es weiter. Ich forme aus dem Fleisch 4 wirklich flache und runde Fleischscheiben. Die werden in heißem Öl von beiden Seiten scharf angebraten, dann reduziere ich die Temperatur und lasse sie auf jeder Seite nochmal 4 Minuten braten. Ab und an mit dem Pfannenwender platt drücken wenn das Fleisch versucht sich zusammen zu ziehen – das macht es irgendwie sehr gerne wenn man nicht aufpasst. Wir wollen für unsere Burger aber keine Bouletten und deshalb... passen wir halt auf!



Die Burgerbrötchen aufschneiden und 2 Minuten im Ofen aufbacken. Am besten irgendwo unter das Kartoffelblech schieben.

Dann bestreiche ich den Boden dünn mit Mayonaise, den Deckel erst mit Senf und dann mit

Ketchup.



Auf den Boden kommt jetzt der Blattsalat. Den Deckel belege ich mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomaten.



Auf das heiße Fleisch kommt noch in der Pfanne je eine Scheibe Cheddar. Kurz schmelzen lassen und dann das Fleisch samt Käse auf den Burger-Boden legen. Jetzt gebe ich direkt die Eier in die Pfanne. Mit Pfeffer und Salz würzen und vor sich hin braten lassen. Ich entscheide mich die Eier einmal zu wenden. Das ist aber reine Geschmackssache.



Einen Klecks BBQ-Sauce auf den Käse geben und damit dem Bacon etwas Haftung geben. Die Baconscheiben auf alle Burger gleichmäßig verteilen.



Auf dieses Türmchen kommt jetzt noch das Ei. Dann wir der Deckel mit einer schnellen Drehung aufgesetzt und am besten direkt mit einem Holzspieß befestigt.



Die Kartoffelspalten mit auf den Teller geben und schnell anrichten damit der BBQ-Burger schön heiß bleibt.

Super lecker!

