

Brinners Signature Burger



Zutaten (4 Personen):

- 8 EL Burger-Sauce (selbstgemacht)
- 4 Burger-Buns (gekauft oder selbstgemacht)
- 600g Rinderhackfleisch
- 2 Gewürzgurken (in Längsscheiben)
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben Cheddar
- 4 TL Butter
- 1 EL Rapsöl
- 1 Tomate
- Salz

Zubereitung:

Den Bacon ohne Fett in einer Pfanne kross auslassen, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, bis der Bacon weiterverwendet wird.

Aus dem Rinderhackfleisch 4 Kugeln zu je 150g formen. In einer heißen Pfanne das Rapsöl erhitzen und je 2 Hackfleischkugeln hineingeben. Die Hackfleischkugeln dann mit Hilfe eines Burgerstempels auf ca. 1 cm Dicke zusammenpressen und sparsam mit etwas Salz bestreuen.

Die beiden Patties bei starker Hitze etwa 3 Minuten anbraten, wenden, auf jedes Pattie 1 Scheibe Cheddar-Käse auflegen. Die Burgerglocke aufsetzen und die Patties etwa weitere 3 Minuten braten, bis der Cheddar-Käse schön verlaufen ist. Mit den übrigen 2 Hackfleischkugeln identisch verfahren.

Pfanne ausspülen und trocknen oder eine zweite Pfanne verwenden.

Jetzt die Schnittflächen der Ober- und Unterhälften der Burgerbuns mit 1 TL Butter bestreichen und in einer heißen Pfanne mit der gebutterten Seite nach unten goldbraun anrösten. Danach aus der Pfanne nehmen und die gerösteten Ober- und Unterhälften mit je 1 TL Burgersauce bestreichen.

Die Tomate waschen, trocknen und in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken ebenfalls in Längs-Scheiben schneiden.

Je Burger 1 Tomatenscheibe auf die die untere, mit Sauce bestrichene Burgerhälfte legen, das Pattie aufsetzen, 2 Scheiben krossen Bacon und Gurkenscheiben darauflegen. Zuletzt die obere Burger-Bun-Hälfte aufsetzen und die Burger servieren.

Hinweis:

Die Burgerglocke sorgt dafür, dass der Käse besonders gleichmäßig schmilzt. Wenn man keine Burgerglocke zur Hand hat, geht es aber auch ohne.