

Burger mit Bacon und Pommes



Für 4 Burger

- 4 Burger Brötchen
- 400 g Hackfleisch
- Salz/Pfeffer
- Eisbergsalat
- Scheiblättenkäse
- 8 Scheiben Tomaten
- 8 Scheiben Bacon
- 2 Zwiebel
- etwas Zucker zum karamellisieren
- Ketchup
- Mayo
- Senf
- Pommes

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, anbraten, leicht zuckern und karamellisieren
2. Bacon knusprig ausbraten, beides warmhalten
3. Hackfleisch salzen, pfeffern, zu flachen Patties formen
4. Patties von beiden Seiten braten, Käse kurz vor Ende auflegen
5. Tomaten in Scheiben schneiden
6. Salat waschen und trocknen
7. Burgerbrötchen halbieren und optional anrösten
8. Soße
9. Ketchup, Mayonnaise und Senf nach Geschmack verrühren
10. Burger schichten
11. Untere Brötchenhälfte mit Soße bestreichen
12. Salat, Patty mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Bacon schichten
13. Nach Wunsch mehr Soße, obere Brötchenhälfte aufsetzen
14. Pommes nach Anleitung zubereiten.

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE