

Kochen mit Klaus

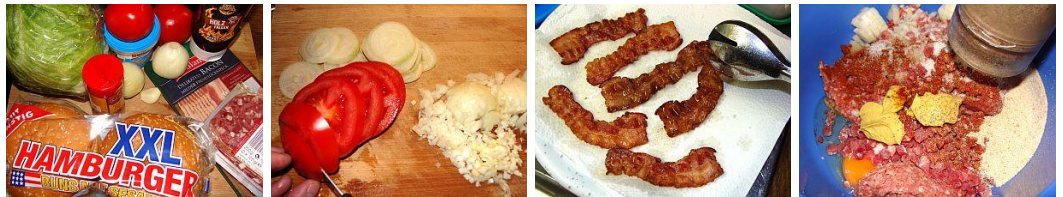
Ranch-Burger

Zutaten: (Für 4 Maxi Burger)

- 2 Zwiebeln, 1 Knobzehe, 100 g Frühstücks-Bacon, 500 g Rinderhack
- 80 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, 2 TL Paprikapulver rosenscharf,
- 2 TL Senf, 2 Tomaten, 1 Ei, Semmelbrösel, 4 XXL Burger-Brötchen,
- Mehl, 8 Salatblätter, Ketchup, Mayonnaise, hot Barbecue-Sauce

Zubereitung:

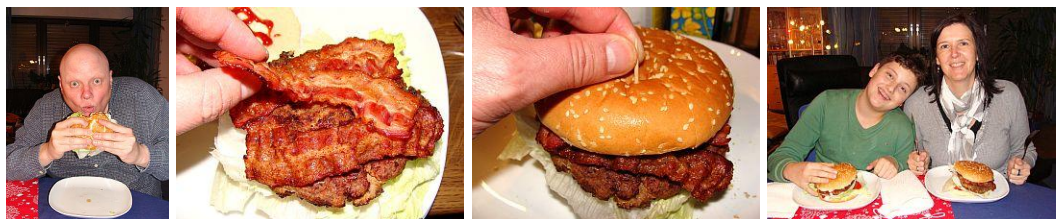
1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Andere Zwiebel in Ringe schneiden. Tomaten waschen u. in Scheiben schneiden. Bacon in Öl beidseitig anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.



2. Hack, Zwiebelwürfel, Knobi, Senf, Ei, ½ TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Schinkenwürfel vermengen, mit Semmelbrösel abbinden. Daraus 4 gleichgroße flache Burger formen u. diese mehlieren. Brötchen halbieren u. im Backofen leicht knusprig backen. Unterseiten mit Ketchup, je 2 Salatblättern, 2 Tomatenscheiben u. Zwiebelringen belegen. Auf die Deckel Mayo u. Barbecue-Sauce geben.



3. Burger in heißem Öl beidseitig knusprig braun braten. Auf die belegten Burgerböden legen u. mit 2 Scheiben Bacon belegen. Brötchen-Deckel auflegen u. evtl. mit Zahnstochern fixieren.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!



Erstellt von Klaus am 11.11.2014