



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

4 STUECK beliebiges Gebäck

.....

400 G Rindsfaschiertes

.....

2 Süßkartoffeln

.....

8
SCHEIBEN Bauchspeck

.....

4
SCHEIBEN würzig, kräftiger Schnittkäse

.....

1 roter Zwiebel

.....

4 Radieschen

.....
Rucola
.....

4 EL Sauerrahm
.....

Salz
.....

Thymian, Rosmarin
.....

Zubereitung

1. Das Rindfleisch salzen und vier gleich große Laibchen formen.
2. In einer Pfanne in heißem Öl langsam beidseitig braun braten.
3. Bauchspeck mit braten, bis er knusprig ist.
1. Das Gebäck aufschneiden, mit Sauerrahm bestreichen, salzen und pfeffern.
2. Radieschen in Scheiben schneiden, und mit Rucola drauflegen.
3. Fleischlaibchen auflegen und mit Käse und Bauchspeck bedecken.
4. Zwiebel ringelig schneiden, drüberstreuen und mit Gebäckoberseite abdecken.
5. Den Burger mit Süßkartoffelchips servieren.
1. Die Süßkartoffeln schälen und in 1 cm Scheiben schneiden.
2. Auf ein Blech mit Papier legen, mit Öl bepinseln, salzen und mit Thymian und/oder Rosmarin nach belieben bestreuen.
3. Bei 200 °C Ober-Unterhitze ca. 20 Minuten knusprig backen.

Durch die vielen Zutaten ergibt sich ein toller Geschmack – Ketchup oder eine andere industriell hergestellte Sauce ist überhaupt nicht notwendig – die Zutaten tun hier ihr eigenes dazu! Anstatt der Süßkartoffeln kannst du auch normale Erdäpfel verwenden – ev. probierst du als Gewürz Rosmarin aus!