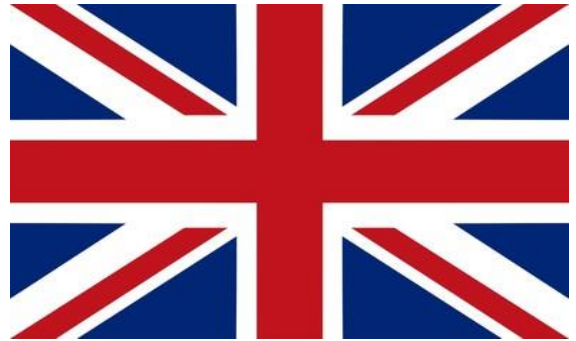


Englischer Bacon Cheeseburger

Zutaten Für 4 Portionen

- 4 Burger Brötchen
- 1000 g Rinderhack
- 2 Zwiebeln
- 4 Eigelb
- 4 Teelöffel mittelscharfer Senf
- 8 Scheibe(n) Bacon
- 4 Teelöffel Ketchup
- 4 Kleine Essiggurken
- 8 Scheibe(n) Gouda Schmelzkäse
- 8 Tomatenscheiben
- 4 Salatblätter
- Etwas Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit dem Rinderhack und den Eigelben vermischen und Salz und Pfeffer dazugeben. Die Masse zu vier Burger Patties formen

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Bacon so lange braten, bis er kross ist. Aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und in der gleichen Pfanne die Patties von beiden Seiten ca. 7 Minuten durchbraten.

Die Brötchen halbieren und auf den Innenseiten kurz in einer Pfanne anrösten. Die unteren Hälften mit Senf und die oberen mit Ketchup bestreichen

Die Essiggurken halbieren und je 1 pro Brötchen auf den Senf legen. Darauf folgen je 2 Käsescheiben, der Burger Patty, 2 Scheiben Bacon, 2 Tomatenscheiben und 1 Salatblatt. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und die zweite Brötchenhälfte auflegen