

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 16. Juni 2016**



**Rezept von Alexander Frankhauser**

### **Klassischer Burger mit Kartoffelwedges und Cocktailsauce**

**30 Minuten/aufwendig**



#### **Zutaten für 4 Personen**

4 Burger-Weckerl (Buns), 800 g Rindfleisch (grob faschiert), 8 Scheiben geräucherter Tiroler Bauchspeck, 1 Tomate, 3 Essiggurkerln (in Scheiben geschnitten), 1/2 Kopf Eissalat, 7 Kartoffeln (Heurige, speckige Sorte; Schale gründlich gewaschen), 1 EL Meersalz, 1 EL Paprikapulver, 250 ml Olivenöl, 3 EL Ketchup, 2 EL Mayonnaise, 1 TL geriebener Kren, 1 Schuss Cognac, 1 Schuss Tabasco, Salz, Pfeffer.

#### **Zubereitung**

Das faschierte Rindfleisch zu 4 gleichmäßigen Burgern formen und nochmals kalt stellen. Am Grill beidseitig rosa grillen, danach mit Salz und Pfeffer würzen und gut rasten lassen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in eine Grillschale legen. Mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten grillen (oder vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 20 Minuten garen). Das verbliebene Olivenöl mit Paprikapulver verrühren und über die Kartoffelspalten verteilen. Die Kartoffeln weitere 10 Minuten grillen oder im Rohr backen.

Das Ketchup mit der Mayonnaise, dem Kren, einem Schuss Cognac, dem Tabasco sowie Salz und Pfeffer verrühren.

Den Bauchspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig backen, abtupfen und auskühlen lassen. Die Burger-Weckerl halbieren und am Grill erwärmen. Etwas Cocktailsauce auf den Bodendeckel streichen und mit geputzten Eissalatscheiben belegen. Die gegrillten Burger daraufsetzen und jeweils mit einer Scheibe Tomaten sowie Essiggurkerlscheiben und dem knusprigen Speck belegen. Nochmals etwas Sauce darauf streichen und mit dem Deckel abschließen. Mit einem Schaschlikspieß befestigen.

Den Burger mit den Kartoffelwedges servieren.