

Frisch gekocht
Freitag, 23. September 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Cheeseburger mit Pommes

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Burgerweckerl (mit Sesam bestreut), 700 g Rindfleisch (grob faschiert), Öl, Butter, 8 Scheiben Edamer, 12 Scheiben Bauchspeck (geräuchert), 1 Tomate, 1 rote Zwiebel, 1/2 Salatgurke (in 5 mm-Scheiben geschnitten), 1 kleiner Kopf Eisbergsalat (geputzt), Salz, Pfeffer, 1 TL gehackter Rosmarin, 1 Msp. Oregano (gefriergetrocknet), 1 Chili (gehackt), 20 g Ingwer, 1 Mango (in feine Würfel geschnitten), 1 Schuss Sojasauce, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 1 EL Honig, 3 EL Ketchup, 1 Schuss Worcestershiresauce; 3 speckige Kartoffeln (in 1 cm-Streifen geschnitten), Öl zum Frittieren.

Zubereitung

Das faschierte Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu 4 gleichmäßigen Burgerlaibchen formen. In einer Pfanne in einer heißen Öl-Butter-Mischung beidseitig scharf anbraten. Bei mäßiger Hitze zu einem rosa Fleischkern garen und rasten lassen.

Das Burgerbrot im Rohr bei 50 °C erwärmen.

Die Speckscheiben in einer beschichteten Pfanne beidseitig knusprig backen und auskühlen lassen.

Für die Sauce den Rosmarin, den Oregano, gehackten Chili, den geriebenen Ingwer, die Mangowürfel, Sojasauce, Paprikapulver, sowie Honig, Ketchup und Worcestershiresauce gut verrühren.

Die gebratenen Burger mit Käse belegen und diesen im Rohr bei Oberhitze schmelzen lassen.

Die vorgewärmten Burgerbrote halbieren und den Boden mit der Sauce bestreichen. Salatblätter daraufgeben, mit Tomaten- und Salatgurkensäulen belegen und die überbackenen Burger daraufsetzen. Knusprigen Speck, rote Zwiebel darauf legen und mit einem Brotdeckel abschließen. Mit einem Spieß befestigen.

Die vorgeschnittenen Kartoffeln in Öl bei ca. 170 °C vorblanchieren, dann herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Das Öl stark erhitzen und die Pommes darin knusprig ausbacken. Salzen und mit den Burgern servieren.