Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



# Puszta Burger

**Restaurant: Neusiedler Burgerrestaurant, Untere Hauptrasse 6, 7100 Neusiedl am See**

**Zutaten:**

- Burger Bun (am besten von Joseph Brot)
- Speck
- 150g Faschiertes vom grauen Steppenrind (80% Rind, 20 % Fett)
- 2 Scheiben Gouda
- Mayonnaise
- Barbecue Sauce
- Kopfsalat
- Tomate
- Zwiebel
- Mehl
- Salz, Pfeffer
- Öl

**Zubereitung:**

Zwiebel in Scheiben schneiden und mehlieren. Öl auf 200 Grad Celsius erhitzen und die Zwiebelringe goldgelb braten. Anschließend die gerösteten Zwiebelringe auf einem Küchentuch abtropfen.
Den Kopfsalat in feine Streifen, die Tomaten in ca. 0,5 mm dicke Scheiben schneiden.

Bun: in der Mitte durchschneiden, 1 bis 2 Minuten toasten und beiseitestellen.
Eine Pfanne mit einen Schuss Öl auf ca. 200 Grad erhitzen und den Speck ca 1 Minute von beiden Seiten anbraten. Danach auch den Speck beiseitestellen.
Das Faschierte vom grauen Steppenrind zu einer Kugel formen und mit einer Spachtel ca. 1 cm niederdrücken (falls Sie keine Spachtel zur Hand haben, können Sie den Deckel eines Topfes verwenden). Das Fleisch salzen und pfeffern und auf den Grill geben. Sobald die Enden braun werden, das Fleisch wenden und wieder mit ein bisschen mit Salz und Pfeffer würzen. Nun pro Burger 2 Scheiben Gouda auf das

Fleisch geben und 2 bis 3 Minuten anbraten, bis der Käse geschmolzen ist. Danach wird der angebratene Speck auf das Patty gelegt.

Das Finale:
Nun wird der Burger zusammengestellt. Die Unterseite des Burger Buns mit Mayonnaise bestreichen, dann die Salatstreifen, 2 Scheiben Tomaten und das Fleisch darauflegen. Zum Schluss werden die gerösteten Zwiebelringe aufgetürmt („Mehr ist mehr“, sagt der Chef des Burgerrestaurants „Neusiedler“ in Neusiedl am See). Die Oberseite des Burger Buns mit Barbecue Sauce bestreichen und als Deckel auf den Puszta Burger geben.