

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Angusburger

Koch: Fritz Strobl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Burger Patties

- 400 g Black Angus Rinderfaschiertes
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für den Belag (nach Geschmack)

- 4 Scheiben Schmelzkäse
- 4 Scheiben Speck
- ½ Häupel Eisbergsalat
- 1 Zwiebel
- 4 Jalapeños
- 4 Cocktailtomaten

Für die Sauce

- 3 Essiggurken
- etwas Gurkenwasser
- 1 Packung Crème fraîche
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Rinderjus (optional)

Quelle: ORF extra

Sonstiges

- 4 Burgerbrötchen mit Sesam

Zubereitung

- 1.** Für die Sauce die Essiggurken in kleine Würfel schneiden und mit etwas Gurkenwasser, der Crème fraîche, dem Ketchup und je nach Geschmack ein wenig Rinderjus vermengen.
- 2.** Für die Burger Patties zuerst das Rinderfaschierte mit dem Senf sowie etwas Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen und runde Patties formen (Ø ca. 10 cm). Diese dann in einer Pfanne in etwas heißem Pflanzenöl anbraten.
- 3.** Sobald die Patties gewendet werden, je eine Scheibe Schmelzkäse drauflegen und bei 120° C Umluft etwa 5 Minuten im Rohr garen, sodass der Käse schmilzt. Danach herausnehmen.
- 4.** Währenddessen den Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten und anschließend herausnehmen und beiseitestellen.
- 5.** Für den Belag den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke zupfen, die Jalapeños und die Zwiebel in dünne Ringe und die Cocktailtomaten in Scheiben schneiden.
- 6.** Die Burgerbrötchen quer aufschneiden und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl kurz beidseitig anbraten.
- 7.** Zum Schluss zuerst die Brötchen mit der Sauce bestreichen und dann den Eisbergsalat und die Burger Patties sowie den Speck darauflegen. Die Burger je nach Belieben mit Zwiebelringen, Jalapeños und Cocktailtomaten belegen und servieren.