



Möbelerlebnis Burger

Sommer mit einem Hauch Italien

Dieser Burger gehört definitiv nicht zur Kategorie Fast-Food. Denn für einen leckeren Burger braucht es vor allem frische Zutaten aus der Region und ganz viel Leidenschaft beim Zubereiten. Egal ob vom Grill oder aus der Pfanne, dieser Burger macht einfach glücklich. Also Augen zu und den Mund ganz weit auf!

Möbelerlebnis Burger



Zutaten für 4 Personen

Patties

480 g Rinderhackfleisch Brise Salz, Pfeffer

Parmesantomaten

2 Eiertomaten
2 EL Olivenöl
1 TL Oregano
6 EL fein geriebener Parmesan

Weiteres

4 – 5 Salatblätter (Novita)
1 rote Zwiebel
4 Burger Buns
12 Bacon
1 – 2 EL Olivenöl
4 EL Curryketchup
6 EL Burger-Mayo-Soße







Patties zu einer Kugel formen und in einer Burgerpresse pressen. Die fertigen Patties auf einer dünn mit Ölbestrichenen Platte auslegen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 30 Minuten kühlen bzw. ziehen lassen.

Salatblätter waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Backofen auf 100°C vorheizen. Tomaten waschen und längs in circa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne erhitzen, Tomaten hineinlegen, salzen, pfeffern und mit Oregano und 1½ EL Parmesan bestreuen. Bei mittlerer Hitze 2 – 3 Minuten braten, dann wenden und wiederum mit 1½ EL Parmesan bestreuen und weitere 1 – 3 Minuten braten. Die Tomaten sollten weich, aber nicht matschig und der Käse knusprig gebräunt sein. In den Ofen stellen und warmhalten. Die Buns halbieren und rösten. Die vorbereiteten Patties salzen, und pfeffern und in der Pfanne braten. Gleichzeitig in einer beschichteten Pfanne den Bacon knusprig braun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Bun-Böden mit Ketchup bestreichen, je 1 Patty auflegen, dann den Bacon und darüber die Parmesantomaten. Tomaten mit dem restlichen Käse bestreuen, darüber Zwiebelringe und zuletzt den Salat auflegen. Die Bun-Deckel mit Burger-Mayo-Soße bestreichen, auflegen und sofort servieren, evtl. mit einem Holzstäbchen fixieren. Als Beilage passen Curly Fries. (Kann natürlich auch alles auf dem Grill zubereitet werden.)