

1000 Berge Burger

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 30 / 10 = 40 Min.

Zutaten:

Für die Burger:

- 4 Scheiben Emmentaler
- 4 Sesam Burgerbrötchen
- [4 Balsamico Röstzwiebel Sauce mit Piment d'Espelette](#)
- 1 kleiner Eisbergsalat
- 4 Tomaten
- 4 Gewürzgurken
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- [8 EL BBQ Nr. 8 – Madagaskar](#)

Für den Hackfleischteig:

- 500g Rinderhack
- 1 Ei
- 1 eingeweichtes Brötchen
- [3 TL „Die perfekte Currywurst“ – Kentucky-Dip](#)
- [Knoblauch-Chili Salz](#)
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel

Die angegebenen Zutaten für den Hackfleischteig verkneten, daraus 4 flache Fladen formen und diese einzeln in der Pfanne in Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack braten. Die Bratlinge mit je einer Scheibe Emmentaler Käse belegen und im Ofen bei 150° warm halten. 4 Sesam Burgerbrötchen halbieren, kurz antoasten und die Schnittflächen mit je 1 EL Balsamico Röstzwiebel Sauce mit Piment d'Espelette-streichen. Die untere Hälfte mit einigen Eisbergsalatblättern, Tomatenscheiben und dem Fleischbratling belegen, in feine Scheiben geschnittene Gewürzgurke, einige Zwiebelringe und 2 EL BBQ Nr. 8 – Madagaskar Sauce darüber geben. Den oberen Brötchendeckel

auflegen, nochmals für 3-4 Minuten in den Ofen stellen.