

Cheeseburger mit Sauerkraut und Gurken

Zutaten (4 Portionen):

500 g Rinderhack
300 g Mildessa Mildes
Weinsauerkraut, abgetropft
8 EL Hengstenberg Delikatess-
Senf mittelscharf
½ TL Paprikapulver
8 Scheiben Schinkenspeck
(Bacon)
4 Scheiben Cheddar-Käse
1 kleiner Romana-Salat
4 Burgerbrötchen
12 Scheiben Hengstenberg
Burger-Gurken
etwas Pflanzenöl zum Braten, 2
TL Salz, 1 TL Pfeffer

EMPFOHLENE PRODUKTE:



1. Schritt: Der Anfang



Vermischen Sie in einer großen Schüssel das Rinderhack mit dem Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Anschließend formen Sie 4 gleich große Burger-Patties und stellen sie zur Seite.

2. Schritt: Das Sauerkraut erhitzen

Lassen Sie das Sauerkraut abtropfen und geben Sie es in einen Topf. Erhitzen Sie das Sauerkraut bei mittlerer Hitze für 5-7 Minuten. Decken Sie den Topf mit dem Deckel ab und nehmen Sie ihn von der Herdplatte.

3. Schritt: Den Speck knusprig braten



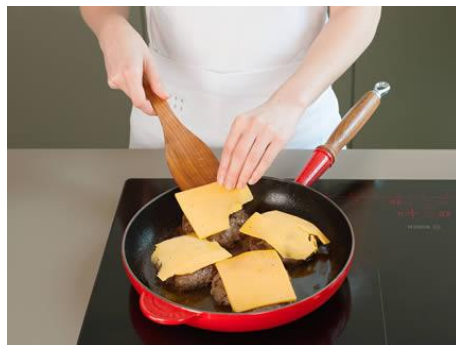
Braten Sie den Schinkenspeck in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig an. Nehmen Sie ihn aus der Pfanne und lassen ihn auf etwas Küchenkrepp abtropfen.

4. Schritt: Die Burger-Patties braten



Braten Sie nun die Burger-Patties in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in etwas Pflanzenöl etwa 3–4 Minuten von beiden Seiten an, bis sie gut durchgebraten sind.

5. Schritt: Den Käse anrichten



Belegen Sie die fertig gebratenen Burger jeweils mit einer Scheibe Cheddar-Käse, entnehmen sie aus der Pfanne und legen sie auf einen Teller. Decken Sie die Burger für 3–5 Minuten mit Alufolie ab, damit der Käse etwas schmilzt.

6. Schritt: Die Burgerbrötchen rösten

Waschen und trocknen Sie den Salat. Erhitzen Sie dann eine große Pfanne mit etwas Pflanzenöl und rösten Sie die Burgerbrötchen für circa 1 Minute pro Seite an.

7. Schritt: Die Burger belegen



Mischen Sie Ketschup und Senf in einer kleinen Schüssel und streichen Sie die Mischung jeweils gleichmäßig auf die unteren Brötchenhälften. Setzen Sie den Burger nun zusammen, indem Sie der Reihe nach Salat, Fleisch, Sauerkraut, Schinken und Gurkenscheiben und zum Abschluss noch etwas Sauce auf die untere Brötchenhälfte geben.



8. Schritt: Der letzte Schliff

Wenn Sie den Burger zum Servieren zunächst noch offen lassen und die obere Brötchenhälfte daneben legen, kommt die ungewöhnliche Füllung besonders gut zur Geltung.

Nährwerte pro Portion:

3199 kJ / 764 kcal / Eiweiß 64 g / Kohlenhydrate 42 g / Fett 38 g