

Aussie Burger

ZUTATEN für 4 Burger:

600 Gramm nicht zu mageres Rinderhack (Fettanteil ca. 20 – 25 %)

alternativ gefrorene Patties

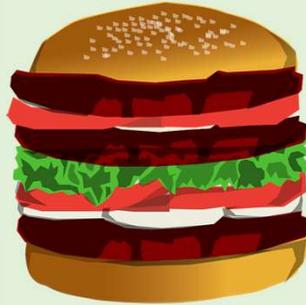
Ob das Fleisch vor dem Braten gewürzt werden soll, da scheiden sich die Geister. Kann jeder machen, wie er will.

4 Burger Brötchen

8 Scheiben Frühstücksspeck

4 Scheiben Cheddarkäse

4 Eier



BELAG:

Zwiebelringe

Tomatenscheiben

Salat

saure Gurken

Rote Beete

4 Scheiben Ananas

Senf

Ketchup

Mayonnaise

ZUBEREITUNG:

- Rinderhack in vier gleichgroße Portionen a 150 Gramm teilen und die einzelnen Portionen zur Kugel formen. Die Kugeln flach drücken. Die Burgerpatties sollen ca. 10 cm Durchmesser haben und 1,5 cm dick sein. Dazu am besten die Hackkugeln zwischen Backpapier legen und mit z.B. einer großen Pfanne flachdrücken.

Weiter geht es:

- Die Burgerpatties auf den Grill legen.
- Die Burger Brötchen halbieren und ebenfalls auf den vorgeheizten Grill legen. Entnehmen wenn sie gebräunt sind.
- Den Frühstücksspeck auf den Grill legen und knusprig braten.
- Patties drehen, wenn sie sich leicht von der Grillplatte lösen lassen. Nach ca. 2 Minuten die Patties erneut wenden. Eine Scheibe Cheddarkäse auf die Patties legen.
- Den knusprigen Bacon auf den Käse legen.
- Die vier Eier als Spiegeleier braten.
- In der Zwischenzeit die Unterseite des Brötchens mit Senf bestreichen. Sobald der Käse geschmolzen ist das „Burgerpaket“ vom Grill nehmen und auf das Brötchen legen.
- Auf den Burger kommen nun Spiegelei, Zwiebelringe, saure Gurken, Tomatenscheiben, Salat, Rote Beete und eine Scheibe Ananas. Den Deckel des Brötchens mit etwas Ketchup und Mayonnaise bestreichen. Mit einem langen Holzstäbchen zusammenstecken. Guten Appetit.