

Tici Kaspar

CHEESEBURGER

Für 4 Portionen:

- 4 Burger Brötchen
- 4 Almochsen Patties, frisch

Zum Schichten

- 1 Handvoll Rucola
- 100 g Cheddar Käse
- 1 Fleischtomate, in Scheiben geschnitten
- 8 Scheiben Speck
- 4 TL Grillsenf

Würzige Burgersauce

- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Sauerrahm
- 1 TL Chiliflocken, getrocknet
- Spritzer Limettensaft

Außerdem

- etwas Butter zum Braten der Brötchen
- Kartoffel Dippers für's Backrohr

Zubereitung

- Für die pikante Sauce alle Zutaten vermischen und mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken.
- Rucola waschen und gut trocknen, Speckscheiben auf den Grill knusprig braten.
- Patties am Grill bei ca. 250°C scharf anbraten, nach dem ersten Wenden wird die geröstete Seite des Patties mit Salz und Pfeffer großzügig gewürzt und mit Grillsenf bepinselt.
- Jeweils 1 dicke Scheibe Cheddar auf die Patties legen und den Grilldeckel zu machen, bis zum gewünschten Garpunkt braten.
- Die Buns aufschneiden und am Grill mit etwas aufgeschäumter Butter auf den Innenflächen beidseitig goldbraun braten.
- Nacheinander die Bun-Böden mit der würzigen Burger-Sauce bestreichen, die am Punkt gebratenen Patties platzieren, darauf den Rucola und je ein bis zwei Tomatenscheiben legen. Mit dem Deckel den Burger schließen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht