Nah&Frisch

Studio Seiffe/Arvid Knoll | www.mazola.at

Professional

Bacon-Cheese-Burger

Hauptspeise

Burger

Fleischgerichte

Grillen

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu vier flachen, gleichmäßig geformten Fleischpatties formen.

Rote Zwiebeln in Ringe schneiden und in 1 Esslöffel Mazola® braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Bacon ohne weiteres Öl knusprig braten. Restliches Mazola® erhitzen und Patties darin von allen Seiten anbraten. Nach circa 5 Minuten je eine Scheibe Cheddar auf ein Patty legen und noch weitere 2 Minuten anbraten.

Brötchenunterseite mit Ketchup, Mayonnaise, Salat und Tomatenscheiben belegen. Darauf das Patty setzen und mit Zwiebelringen, Gewürzgurken und Bacon belegen. Deckel aufsetzen und servieren.

ZUTATEN

- Für die Fleischpatties:
- 600 g Rinderhackfleisch
- 2 rote Zwiebeln
- 8 Scheiben Bacon
- 4 EL Mazola® Maiskeimöl
- Ketchup, Mayonnaise -> Selbstgemachte von Mazola
- etwas Salat (Eisbergsalat oder Lollo Rosso)
- 4 Scheiben Cheddar Cheese 2 Tomaten in Scheiben Gewürzgurken in Scheiben