Bacon-Cheese-Burger mit Gurkenrelish

Zeit gesamt 45min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhackfleisch	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	1 TL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Gewürzgurken	200 g
Öl	2 EL
Brauner Zucker	1 EL
Essig	2 EL
Senf	1 EL
Strauchtomaten	1 St.
Kopfsalat	0.25 St.
Bacon	8 Scheiben
Butterkäse Aufschnitt	4 Scheiben
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

Monsieur Cuisine, Grill

1. In den Mixbehälter Hackfleisch, 1 TL Salz, etwas Pfeffer und Paprikapulver geben und 30 Sek./Stufe 3 vermengen. Aus der Hackfleischmasse 4 Patties formen und bis zum Grillen kalt stellen.

2. Für das Gurkenrelish Zwiebel und Knoblauch schälen. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Gewürzgurken zugeben und erneut 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und 3 Min./Anbratstufe garen. Anschließend Zucker, Essig, Senf und etwas Salz und Pfeffer zugeben und für 10 Min./100 °C/Stufe 1 einkochen lassen.

3. Inzwischen Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Blätter vom Salatkopf lösen, waschen und abtropfen lassen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

4. Grill vorheizen. Burgerpatties und Baconscheiben auf dem heißen Grill ca. 3–4 Min. von jeder Seite braten. Die letzten ca. 2 Min. Garzeit jeweils 1 Scheibe Käse auf die Patties geben und schmelzen lassen.

5. Burgerbrötchen halbieren. Die Unterseite jeweils mit Gurkenrelish bestreichen. Mit Salatblatt, Pattie mit Käse, Gewürzgurkenrelish und Tomaten belegen. Brötchendeckel daraufsetzten und Bacon-Cheese-Burger mit Gurkenrelish servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Hier findest du ein Burger-Brötchen Grundrezept aus dem Monsieur Cuisine.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	585 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	27 g