Tex-Mex-Chiliburger mit Limettenmayo

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Hackfleisch vom Rind	500 g
Hackfleisch vom Schwein	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	1 g
Bio Limetten	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Peperoni Mix	1 St.
Mayonnaise	100 g
Cherrytomaten	125 g
Frühlingszwiebeln	2 St.
Mais aus der Dose	60 g
Ketchup	2 EL
Öl	2 EL
Bacon	4 Scheiben
Hamburgerbrötchen	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz und Pfeffer sehr kräftig würzen. Aus der Masse mit den Händen 4 jeweils gleich große, ungefähr daumendicke und ca. 150 g schwere Patties formen. Zum Temperieren beiseitestellen.

2. Limette heiß waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Petersilie waschen, trocken tupfen, grobe Blätter entfernen und grob hacken. Peperoni waschen, entkernen und mit Petersilie fein hacken. In einer Schüssel beides mit Mayonnaise, Limettenschale und 2 TL Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Tomaten waschen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und hacken. In einer weiteren Schüssel beides mit Mais und Ketchup vermengen und abschmecken.

4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen und Patties darin von beiden Seiten ca. 3 Min. scharf anbraten. Bacon zum Ende ca. 2 Min. mitbraten.

5. Burgerbrötchen halbieren und auf dem Toaster kurz rösten. Beide Seiten mit der Limettenmayonnaise bestreichen. Unterseiten mit Patties und Bacon belegen. Tomaten-Mais-Mix darauf verteilen und Brötchenoberhälften daraufklappen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	682 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	44 g