



Tex-Mex-Chiliburger mit Limettenmayo



 Dauer
40 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

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.

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.

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

In einer Pfanne 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen und Patties darin von beiden Seiten ca. 2 Min. scharf anbraten. Anschließend Zwiebelringe zugeben und auf niedriger bis mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel ca. 6 Min. fertig garen.

Bacon zum Ende ca. 2 Min. mitbraten.

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

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	703 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	37 g	Fette	46 g