



Burger mit Potatoe Wedges

Einen raffinierten Burger stellen wir in diesem Beitrag vor. Der Burger wird mit Rindfleisch zubereitet und zusätzlich, mit Thymian und mit in der Pfanne gebratenem Käse verfeinert.

Wer Burger einmal selbst gemacht hat, kann leichter auf das bekannte Fast Food verzichten und dabei den Burger hin und wieder selbst zubereitet genießen. Unser selbst gemachter Burger verspricht ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Zu den unten angegebenen Zutaten kann zusätzlich etwas frischer Salat sowie eine frische oder gebratene Tomatenscheibe ergänzt werden.

Die karamelierte Tomatenscheibe ist ein weiteres Highlight: Tomatenscheiben mit einem Durchmesser von 5 mm mit Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker bestreuen, dann in der beschichteten Pfanne mit wenig Ceres Kokosfett kurz und heftig anbraten. Der Käse könnte dann mit auf den Tomatenscheiben schmelzen und anschließend auf das Rindfleisch-Patty gesetzt werden. Das klingt doch spannend lecker! Guten Gelingen und einen guten Appetit!

Zubereitung

- Die Burger Brötchen halbiert in den Backofen legen und bei 150 °C erhitzen.
- Hackfleisch mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, vermischen und Burger Pattys formen. Die Pattys zum Braten in der heißen Pfanne bereit stellen.
- Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Gouda bereit legen, Cornischons in dünne Scheiben schneiden.
- Für die Potao Wedges die Kartoffeln vierteln und in heißem Ceres Kokosfett in der Fritteuse oder in einem Topf bei 170°C für 3-4 Minuten frittieren. Die Wedges aus dem heißen Fett nehmen und kurz abkühlen lassen, dann Final knusprig frittieren.
- In der Zwischenzeit die Burger Pattys in einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze mit wenig Ceres Kokosfett beidseitig kräftigst anbraten und Farbe nehmen lassen. Burgerbrötchen-Boden auf den Teller legen, mit Mayonnaise bestreichen, die Rindfleisch-Pattys darauf setzen, mit Zwiebelringe und Gurkenscheiben belegen.
- Die Pfanne auswischen und je Burger 2 Scheiben Gouda kurz bei hoher Hitze schmelzen und auf die Burger legen. Senf obenauf aufspritzen, den Burgerbrötchen-Deckel mit Ketchup bestreichen und auf den Burger setzten. Die Potato Wings kurz abtropfen lassen, mit Salz gewürzt in einer Schüssel schwenken, zum Burger richten und rasch servieren.

Hauptspeisen

 40 Minuten

 2 Portionen

Zutaten

2 Stück Burger Brötchen

150 g Rinderhackfleisch

1 EL Mehl

1 TL Thymian

Salz

Pfeffer

1 Stück rote Zwiebel

4 Scheiben Gouda

2 Stück Cornichons

2 TL Mayonnaise

2 TL Tomatenketchup

2 TL Estragonsenf oder Dijonsenf

200 g kleine Kartoffeln

800 g Ceres Kokosfett