



BBQ-Bacon-Burger mit pikanten Kartoffeln-Wedges

 30-40min  3-4 Personen

Kann es denn noch besser kommen? Bacon und Burger! Wir sagen es noch mal: Bacon und Burger! Dazu gibt es eine süßlich-würzige BBQ-Zwiebel-Sauce und pikante Kartoffelwedges. Legt die Servietten bereit und los geht's!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,3,7,11}
- 2 Packungen Baconscheiben
- 1 Päckchen Cayennepfeffer
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 81.6g, Eiweiß 40.5g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln mit der Schale** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 1-2EL Olivenöl, Salz und **Cayennepfeffer nach Geschmack** vermengen. Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen ca. 20-25Min. goldbraun backen. Zur Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Patties formen

Die **restlichen Zwiebeln** mit dem **Hackfleisch** vermengen und die **Hackfleischmasse** gut mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch zu 4 ca. gleich großen Patties** formen, dabei die Mitte etwas eindrücken. Die Pfanne erneut erhitzen und die **Patties** darin von beiden Seiten ca. 1-2Min. anbraten. Anschließend ca. 8-10Min. im Ofen mit den **Kartoffeln** fertig garen.



2. Zwiebel schneiden

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und sehr fein würfeln. Die **1/2 der Zwiebeln** mit 1-2EL Wasser und der **BBQ-Sauce** verrühren und beiseitestellen.



5. Tomaten schneiden

Währenddessen die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** halbieren und für die letzten ca. 3-4Min. mit den **Kartoffeln** und den **Patties** im Ofen aufbacken.



3. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in einer großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 1-2Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pfanne beiseitestellen, aber nicht auswischen.



6. Anrichten und servieren

Jeweils eine **Brötchenhälfte** nach Geschmack mit der **BBQ-Zwiebel-Creme** bestreichen und mit dem **Fleisch, Bacon** und **Tomate** belegen. Mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und nach Wunsch **Ketchup** oder **Mayonnaise** servieren.