



BBQ-Bacon-Burger

mit pikanten Kartoffelwedges



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

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 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 769kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 74.7g, Eiweiß 40.4g



1. Kartoffeln rösten

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



4. Pattys formen

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



2. Zwiebel schneiden

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die **1/2 der Zwiebeln** mit der **BBQ-Sauce** und 1-2EL Wasser verrühren und beiseitestellen.



5. Tomate schneiden

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



3. Bacon anbraten

Die **Baconscheiben** in einer mittelgroßen 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**, dem **Bacon** und **Tomaten** belegen. Mit der **zweiten Brötchenhälfte** abschließen und die **Burger** mit den **Kartoffeln** und der **Mayonnaise** servieren.