



Doppel-Burger

mit gebratenem Speck



Doppel-Burger

Zutaten

Für 4 Personen

Burger-Aufbau

4	Burgerbuns (Convenience)
¼	Eisbergsalat
2	Tomaten

Süße Senf-Mayonnaise

80 g	Mayonnaise
1 TL	Senf süß

Rindfleisch Patty

4	Pattys (Convenience vom bayerischen Rindfleisch)
---	-----------------------------------------------------

Kartoffelknödel Patty

250 g	Kartoffelknödelteig (Convenience)
1 Prise	Salz, Pfeffer und Muskat

Schmorzwiebeln

1	große Zwiebel
1 EL	Schweineschmalz
1 EL	Zucker
40 ml	Apfelsaft
50 ml	Bratensoße oder Bier (optional)
1 TL	Apfelessig
1 Prise	Salz und Pfeffer

Gebratener Speck

100 g	Speck (gewürfelt)
-------	----------------------

Zubereitung

Burger-Aufbau

1. Burgerbun-Boden, getoastet und mit Süßer Senf-Mayonnaise bestrichen
2. Eisbergsalat (gezupft)
3. Tomate (in Scheiben geschnitten)
4. Burger Patty vom bayerischen Rindfleisch
5. Schmorzwiebeln
6. Speck
7. Röstzwiebeln (Convenience)
8. Kartoffelknödel Patty (Convenience)
9. Burgerbun-Deckel, getoastet und mit GQB-Ketchup bestrichen

Süße Senf-Mayonnaise

Alle Zutaten gut verrühren.

Rindfleisch Patty

In der Pfanne oder auf dem Grill medium braten.

Kartoffelknödel Patty

Den Kartoffelteig würzen und vermengen. Anschließend in 4 Portionen teilen und zu Pattys formen. In einer Pfanne oder am Grill langsam bei mittlerer Hitze braten.

Sobald die Unterseite knusprig ist, wenden. Danach im vorgeheizten Ofen warmstellen (80 °C).

Schmorzwiebeln

Die Zwiebeln in Ringe hobeln und im Schweineschmalz ansautieren, den Zucker zugeben und auflösen lassen. Mit Apfelsaft und Essig ablöschen und reduzieren lassen. Bratensoße/ Bier zugeben und abschmecken.

Gebratener Speck

In einer Pfanne die Speckwürfel knusprig braten.