



Doppel- Burger



Doppel-Burger

Zutaten

Für 4 Personen

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Burger-Aufbau

- 4 Burgerbuns
(Convenience)
- ¼ Eisbergsalat, *gezupft*
- 2 Tomaten, *in Scheiben geschnitten*

Süße Senf-Mayonnaise

- 80 g Mayonnaise
- 1 TL Senf süß

Rindfleisch Patty

- 4 Pattys (Convenience vom bayerischen Rindfleisch)

Kartoffelknödel Patty

- 250 g Convenience Kartoffelknödelteig
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schwarzweibeln

- 1 große Zwiebel, *in Ringe gehobelt*
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 EL Zucker
- 40 ml Apfelsaft
- 50 ml Bratensoße (optional) oder Bier
- 1 TL Apfelessig
- 1 Prise Salz, Pfeffer

gebratenen Speck

- 100 g gewürfelten Speck

Zubereitung

Burger-Aufbau

- Burgerbun-Boden, getoastet und mit Süßer Senf-Mayonnaise bestrichen
- Eisbergsalat
- Tomate
- Burger Patty vom bayerischen Rindfleisch
- Schmorzwiebeln
- Speck
- Röstzwiebeln (Convenience)
- Kartoffelknödel Patty (Convenience)
- 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).

Schwarzweibeln

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

gebratenen Speck

In einer Pfanne die Speckwürfel knusprig braten.