



Riesenburger mit Guacamole, Sucuc & Ziegenkäse



Zutaten:

Menge

2 EL	Mayo
1 Scheibe	Cheddar-Käse
1 Handvoll	Rucola
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
125 g	Schinkenwürfel
200 g	Rinderhackfleisch
3 Scheiben	Sucuk
2	Schaschlick-Spieße
200 g	gemischtes Hack
	Salz
3	getrocknete Aprikosen
1	rote Chilischote, entkernt und in Würfel geschnitten
1 Scheibe	Mini-Ananas
2 EL	Butter
1	Knoblauchzehe
½ Dose	Kidneybohnen
	Cayennepfeffer
½	Limette
	Zimt
	neutrales Öl zum Braten
2 EL	Ketchup
1	Ei
4	Scheiben Ziegenkäse (von der Rolle)
1 EL	Erdnussbutter
3	Burger-Brötchen
1	Avocado
1 - 2 EL	kernige Haferflocken
3	Zwiebeln

Rezeptinfo

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: 50 Min.

pro Portion: 4276 kJ, 1020 kcal, 54 g Kohlenhydrate, 56 g Eiweiß, 71 g Fett, 254 mg Cholesterin, 13,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

WOW, dieser XXL-Burger vereint wirklich alles, was man sich für einen perfekten Burger wünscht! Egal ob du auf Veggie-Patties, Guacamole, Sucuc oder Spiegeleier stehst, dieser Burger ist garantiert etwas für dich! Wir haben unseren XXL-Burger mit unseren Lieblingszutaten vollgepackt und konnten gar nicht abwarten zu probieren! Das Rezept solltest du unbedingt nachmachen, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst die beiden Hacksorten mit Salz und Pfeffer würzen. Unter das gemischte Hackfleisch Schinkenwürfel einarbeiten und aus den beiden Hacksorten jeweils einen Patty formen. Anschließend den Ketchup und die Mayo miteinander verrühren. Die Avocado schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schale geben. Mit Limettensaft, ein wenig Abrieb, Salz, Pfeffer und Chilischoten würzen und mit der Gabel zu einer Guacamole vermengen.

Step 2:

Für den Bohnen-Patty eine Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Aprikosen sehr fein hacken. Die Bohnen in ein Sieb geben, gut waschen und abtropfen lassen. Dann 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin glasig anbraten und anschließend vom Herd nehmen. Die Bohnen in eine Schüssel geben und zerstampfen. Nun den Knoblauch, die Zwiebeln, die Aprikosen und Haferflocken dazugeben und gut vermengen. Mit Cayennepfeffer, Zimt, Salz und Pfeffer würzen, dann zu 1 - 2 Patties formen.

Step 3:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die restlichen 2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter Wenden braun braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Den Honig darüber geben und eine Minute karamellisieren lassen.

Step 4:

1 EL Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Sucuk darin leicht rösten. Die Sucuk aus der Pfanne nehmen und in dem gleichen Öl das Ei zum Spiegelei braten. In einer anderen Pfanne weitere 2 EL Öl erhitzen und die Hackfleisch-Patties darin von beiden Seiten braten. Nach dem Wenden den Cheddar auf den Patty mit gemischtem Hackfleisch legen und den Ziegenkäse auf den Rinder-Patty legen, sodass der Käse schmelzen kann.

Step 5:

Nun wieder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ananas von beiden Seiten 3 Min. braten. dabei salzen und pfeffern. Die Brötchen aufschneiden und mit Butter bestreichen. Dann im Ofen für ca. 3 Minuten rösten.

Step 6:

Die erste Brötchen-Unterseite mit Erdnussbutter bestreichen. Dann mit Salat belegen und eine Scheibe Ananas und einen Bohnen-Patty auflegen. Dann eine weitere Unterseite darauf legen, mit der Mayo-Soße bestreichen und mit Salat und dem Cheddar-Patty belegen. Dann die Sucuk und das Ei oben auflegen und mit einer weiteren Unterseite abdecken. Nun wieder etwas Salat auflegen, dann einen Klecks Guacamole darauf geben, dann einen Ziegenkäse-Patty darauf legen, mit Zwiebeln belegen. Zuklappen und sofort servieren. Wenn nötig mit Schaschlick-Spießen befestigen.

