



Gefüllter Burger-Patty mit Zwiebeln und Käse



Zutaten

Menge

3 EL	Öl
	Chilipulver
16 Scheiben	Bacon
2	Tomaten
9 kleinere	Laugenbrötchen
	Salz
1 EL	Paprikapulver
2 Handvoll	Rucola
1 TL	Knoblauchpulver
1	Ei
1	Limette
2	Zwiebeln
3	Avocados
1,2 kg	Rinderhack
2 EL	Honig
200 g	Cheddar am Stück
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 9 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 3021 kJ, 722 kcal, 47,8 g Kohlenhydrate, 43,6 g Eiweiß, 41,7 g Fett, 126 mg Cholesterin, 4,74 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du hast Lust auf ein mega leckeres Burger-Rezept, mit dem du auch alle deine Freunde satt bekommst? Dann ist unser XXL Stuffed Burger genau richtig für dich! Denn für unseren XXL Stuffed Burger machen wir einen riesigen Burger Patty der mit Cheddar, karamellisierten Zwiebeln und gebratenem Bacon gefüllt wird. Den gefüllten Patty verteilen wir nach dem Braten auf neun Laugenbrötchen und belegen diese noch mit einer selbstgemachten Avocadocreme, Tomaten und Rucola. Unser Stuffed Burger ist wirklich ein mega leckeres Gericht, das du auch perfekt für deine nächste Party oder entspannten Filmabend mit deinen Freunden vorbereiten kannst! Probiere unseren XXL Stuffed Burger mit Bacon, Cheddar und Avocadocreme unbedingt einmal selbst aus! So einfach geht's:

Step 1:

Den Speck in einer Pfanne ohne Fett leicht knusprig anbraten. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Dann heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Den Speck aus der Pfanne nehmen und in der gleichen Pfanne die Zwiebeln braun werden lassen, dann mit Honig karamellisieren und ebenfalls herausnehmen.

Step 2:

Das Rindfleisch gibst du zusammen mit dem Ei in eine Schüssel und verknetest es mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver. Dann teilst du es in zwei Hälften auf. Auf zwei Bögen Backpapier formst du jeweils zwei riesige Pattys von etwa 25 cm Durchmesser und 1,5 cm Höhe. Den Cheddar reiben. Nun verteilst du den Käse, den Bacon und die Zwiebeln auf einem der Burger-Patties. Den anderen Patty mit Hilfe des Backpapiers oben auflegen und die Seiten gut verschließen und festdrücken.

Step 3:

Nun das Öl in eine ofenfeste Pfanne geben und den Hackfleisch-Patty vorsichtig hineinlegen und langsam anbraten. Dann einen großen Teller auf die Pfanne legen und den Patty damit wenden. Nun die Pfanne in den Ofen stellen und den Patty noch ca. 5 Minuten nachgaren lassen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Avocados in eine Schüssel löffeln und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Chilipulver zerdrücken. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Brötchen aufschneiden und mit Rucola und Tomate belegen. Dann nimmst du den riesigen Burger aus der Pfanne und schneidest ihn in 9 Teile. Jeweils ein Stück des Patties auf eine Brötchen-Unterseite legen, mit Avocadocreme bestreichen und zuklappen.