



MC JANUAR



ZUTATEN:

- 2 Brioche Bun
- 240 g Rinderhack
- 4 Scheiben Bacon
- 2 Scheiben Bergkäse
- 110 g Emmentaler
- 3-4 Kartoffeln
- 15 g Butter
- 15 g Mehl
- etwas Milch
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 Burgerringe

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln werden geschält und gerieben, danach mit einem Burgering in einer Pfanne mit viel Öl von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur für 10-15 Minuten ausgebacken.

Das Hackfleisch wird mit Salz und Pfeffer gemischt. Daraus formst Du dann 2 Patties, die dann indirekt gegrillt werden. Um die Käsesauce herzustellen, wird in einem Topf die Butter und das Mehl zu einer Mehlschwitze verarbeitet, dann gibst Du etwa 50 -80 ml Milch dazu, würzst es mit Salz, Pfeffer und Muskat und verarbeitest 100 g geriebener Emmentaler dazu. Sollte es noch nicht schön flüssig sein, kommt noch etwas Milch dazu.

In der Zwischenzeit grillst Du den Bacon kross an, nimmst dann die oberen Bun-Hälften, verteilst ein wenig geriebenen Käse und etwas Bacon darauf und lässt den Käse darauf zerlaufen. Die Patties werden auch noch mit den Käsescheiben belegt. Nun baust Du den Burger zusammen. Auf der unteren Hälfte kommt etwas Käsesauce mit dem restlichen Bacon, dann gefolgt vom Pattie, dem Rösti und wieder etwas Käsesauce, abgedeckt mit der oberen Bunhälfte ist er nun zum Verzehr bereit.

hier gehts zum Video



Instagram

