

BURGER RUSTIKAL

ERDÄPFELRÖSTI / SPECK / EDELGOUDA GERÄUCHERT



*Zubereitung Patty: siehe Burger Patty Rezepte

Zutaten pro Burger

Weißbrot	Scheiben ausstechen, Schnittflächen in Butter oder Öl anbraten
Erdäpfelrösti	100 g rohe, geschälte Erdäpfel in dünne Scheiben hobeln und dann in feine Streifen schneiden, mit 2 Eidottern vermengen, salzen und pfeffern. Butterschmalz erhitzen, Erdäpfel mit einem Löffel zu flachen Laibchen formen und auf beiden Seiten langsam goldgelb braten.
BBQ-Gin-Sauce	50 ml BBQ-Sauce mit Raucharoma zusammen mit 1 EL Honig, 1 EL Tomatenmark und 1 cl Gin kurz aufkochen und eventuell mit etwas Maisstärke oder Fein-Textur binden.
Speckscheiben	ohne Zugabe von Fett knusprig braten
Tomaten	verschiedene Farben in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl bestreichen
Edelgouda	in dünne Scheiben schneiden
Salatherz	Blätter mit Essig oder Zitronensaft marinieren

Tipp: XXXL-Burger, 4-fache Menge für 4 Personen mit Fladenbrot angerichtet