

Farmers-Burger mit Süßkartoffelchips

1/3 Burger-Patties

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

4 STUECK	beliebiges Gebäck
400 G	Rindsfaschiertes
2	Süßkartoffeln
8 SCHEIBEN	Bauchspeck
4 SCHEIBEN	würzig, kräftiger Schnittkäse
1	roter Zwiebel
4	Radieschen
	Rucola
4 EL	Sauerrahm
	Salz
	Thymian, Rosmarin

Zubereitung

1. Das Rindfleisch salzen und vier gleich große Laibchen formen.
2. In einer Pfanne in heißem Öl langsam beidseitig braun braten.
3. Bauchspeck mit braten, bis er knusprig ist.

Info

Durch die vielen Zutaten ergibt sich ein toller Geschmack – Ketchup oder eine andere industriell hergestellte Sauce ist überhaupt nicht notwendig – die Zutaten tun hier ihr eigenes dazu! Anstatt der Süßkartoffeln kannst du auch normale Erdäpfel verwenden – ev. probierst du als Gewürz Rosmarin aus!

Farmers-Burger mit Süßkartoffelchips

2/3 Burger

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Das Gebäck aufschneiden, mit Sauerrahm bestreichen, salzen und pfeffern.
2. Radieschen in Scheiben schneiden, und mit Rucola drauflegen.
3. Fleischlaibchen auflegen und mit Käse und Bauchspeck bedecken.
4. Zwiebel ringelig schneiden, drüberstreuen und mit Gebäckoberseite abdecken.
5. Den Burger mit Süßkartoffelchips servieren.

Farmers-Burger mit Süßkartoffelchips

3/3 Süßkartoffeln

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln schälen und in 1 cm Scheiben schneiden.
2. Auf ein Blech mit Papier legen, mit Öl bepinseln, salzen und mit Thymian und/oder Rosmarin nach belieben bestreuen.
3. Bei 200 °C Ober-Unterhitze ca. 20 Minuten knusprig backen.