Large Burger

Leckere Large Burger sind der Hit nicht nur bei Amerika Fans. Mit diesem Rezept zaubern Sie ein Highlight, das auf keiner Motto Party fehlen sollte. Einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 13 min

Gesamtzeit: 53 min

Foto: Chris Schaer

Zutaten

80 g	Brot (feingeriebenes)
550 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Prise	Fleischgewürz (oder Kräuterpaste)
1 Prise	Tabasco
1 Schuss	Milch
4 Stk.	Sesambrote
1 Stk.	Tomate
4 Scheiben	Raclettekäse
1 Stk.	Karotte
150 g	Salat ((Kabis))
50 g	Eisbergsalat

Für die Cocktailsauce

80 g	Ketchup
80 g	Mayonnaise
1 Schuss	Cointreau (oder Cognac)
1 Schuss	Tabasco
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für leckere Large Burger zuerst die Cocktailsauce selbst herstellen. Dazu in einer Schüssel Ketchup, Mayonnaise, Cognac, Tabasco und Salz mit einem kleinen Schneebesen durch ständiges Rühren kräftig miteinander vermengen. Die fertige Sauce dann zur Seite stellen.

2. Als nächstes die Burger herstellen, dazu das alte Brot mit einer Reibe zerkleinern und in eine Schüssel geben. Auf diese Brösel Milch gießen und beides kurz aufquellen lassen. Das Faschierte vom Rind zugeben und kräftig durchkneten. Um ein wenig mehr Geschmack in den Burger zu zaubern Kräuterpaste und Tabasco zugeben. Als Alternative bietet sich auch Fleischwürze an. Abermals gut miteinander verkneten, abschmecken und notfalls nachwürzen.

3. In eine mit teflonbeschichtete Pfanne Butter geben und diese schmelzen lassen. In dieser Zeit die Hände unter fließendem Wasser befeuchten und aus der Masse Faschiertem gleichgroße Laibchen formen. Diese platt drücken und von beiden Seiten circa 3 – 4 Minuten kräftig anbraten. Nicht zu lange in der Pfanne lassen, sonst werden die Burger trocken. Die Zeit hängt entscheidend von der Dicke ab.

4. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Nun die Karotten schälen und in eine Schüssel raspeln. Den Weißkohl ebenfalls in feine Streifen raspeln und zu den Karotten geben. Das Gemisch mit der Cocktailsauce vermengen und ein wenig durchziehen lassen.

5. Den Eisbergsalat waschen und trocken schleudern. Die Tomate ebenfalls waschen, den Stielansatz entfernen und circa 3 mm dicke Scheiben schneiden.

6. Auf das Backblech die fertigen Burger legen und Raclette Käse oben auf geben. Das Ganze circa 4 – 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Der Käse sollte zerschmolzen, aber nicht zerflossen sein.

7. Zum Anrichten das Sesambrötchen halbieren, auf die Unterseite Eisbergsalat platzieren und dann den Burger darauflegen. Den Karotten-Kohl Salat darauf geben und mit Tomatenscheiben abschließen. Zum Servieren die leckere Cocktailsauce extra reichen.

Tipp

Sehr lecker zum Large Burger schmeckt auch ein frischer Blattsalat. Wer keinen Raclette Käse mag, kann diesen auch beispielsweise durch Gouda austauschen. Wer es gerne ein wenig kalorienärmer mag, nimmt keine Cocktailsauce, sondern macht den Kohl und die Karotten mit Essig und Öl ab. Diesen Salat aber dann kräftig abtropfen lassen, sonst ist der Burger zu nass!