Riesenburger

Dieses Rezept hat es in sich: Der Riesenburger lässt jedes gekaufte Fast Food alt aussehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

6 Stk.	Ananas (Ringe)
40 g	Butter
6 Scheiben	Käse
1 Stk.	Ei
1 EL	Petersilie
6 Stk.	Eier
100 g	Semmelbrösel
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Zwiebel
6 Stk.	Hamburgerbrötchen
750 g	Faschiertes (vom Rind)
6 Scheiben	Rote Rüben
1 Prise	Salz
6 Scheiben	Schinkenspeck
2 Stk.	Tomaten
1 Tupfer	Ketchup
1 EL	Tomatenmark

1 EL	Worcestershiresauce
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
6 Blätter	Salat

Zubereitung

1. Für den Riesenburger die Zwiebeln schälen und ein Viertel der Zwiebeln fein hacken, den Rest in Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Ananas abtropfen lassen.

2. Das Faschierte mit den gehackten Zwiebeln, dem Ei, den Semmelbröseln und dem Tomatenmark vermengen. Mit Worcestershiresauce, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und alles gut verkneten. Aus der Fleischmasse ca. 1,5 cm dicke Laibchen formen und zugedeckt beiseite stellen.

3. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin anrösten. Herausnehmen und warm stellen. Schinkenspeck in der übrigen Butter goldbraun rösten und ebenfalls herausnehmen. Aus den restlichen Eiern Spiegeleier backen, Pfanne vom Herd nehmen.

4. Hamburgerbrötchen aufschneiden und kurz antoasten. Auf die unteren Brötchenhälften zuerst etwas Salat legen, darauf Tomaten, rote Rüben, Ananas und die gegrillten faschierten Laibchen legen. Mit Röstzwiebeln bestreuen, jeweils ein Spiegelei, Schinkenspeck und Tomatenketchup darauf geben und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken. Sofort servieren.

Tipp

Zum Riesenburger werden traditionell Pommes frites serviert.