

Cheeseburger mit Baconnaisse

Zeit: ca. 30 min. Portionen: 2 Rezeptnr.: 0291

Zutaten:

300 g Rindergehacktes
2 Burger Buns
150 g Bacon
2 Eigelb
2 TL Senf
1 TL Weisswein Essig
7 EL Sonnenblumenöl
Salat
Tomate
Gurke



Zubereitung:

1. Den Bacon langsam auslassen und auf einem Zewa auskühlen lassen. Dann den Bacon kleinhacken.
2. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, ein wenig von dem kleingehackten Bacon dazugeben und kräftig durchkneten. Nun 2 gleichgroße Bälle formen. Beiseite stellen.
3. Nun die Mayonnaise herstellen. Die 2 Eigelb und den Senf in eine Schüssel geben. Dazu noch den Weisswein und das ganze verrühren. Beim verrühren nun langsam das Öl dazu fließen lassen. Das ganze rühren bis eine Mayonnaise entsteht. Dann den Bacon darunterheben.
4. Nun die Patties Grillen und den Burger belegen. Als letztes die Baconnaisse darüber geben und den Deckel drauf.

Guten Appetit

Cheeseburger mit Baconnaisse