



ALPBURGER MIT SPECK UND HOBELKÄSE

Zutaten

720 g Rindshackfleisch 5mm
1 EL Röstzwiebeln
Salz, Pfeffer
8 Stk. Bauernspeck
12 Stk. Hobelkäse-Rollen
Kopfsalat
4 Stk. Burgerbun Sesam
100 g Ketchup
100 g Rhabarberkompott
2 EL Holunderblütensirup
Salz

Das Rindshackfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Röstzwiebeln hinzufügen. Die Hackfleischmasse zu vier gleichgrossen, schönen Patties formen. Die Patties mit etwas Öl bepinseln und auf den Grill geben. Bei direkter Hitze von 280C° für 3 Minuten von beiden Seiten grillieren. Die Burgerbuns halbieren und mit wenig Butter bestreichen und goldgelb rösten. Der Bauernspeck knusprig braten.

Rhabarberketchup

80 g frische Rhabarber mit wenig Wasser und einer Prise Zucker für 10 Minuten kochen. Das Tomatenketchup zum Kompott geben und mit Holunderblütensirup und 1 Prise Salz abschmecken. Mit dem Stabmixer ordentlich pürieren und lauwarm für den Burger weiterverwenden.

Montieren

Nach einer Grillzeit von 6 Minuten sollte der Garpunkt des Patties schön medium sein. Alle Komponente zu einem Burger stapeln und geniessen.