



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

## **Burger-Patties**

- 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.

## Burger

- 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.

#### Süßkartoffeln

- 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.

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!