



Double Bacon Burger

Die Zutaten:

- 3 Burgerpatties je 150 g
- 3 Craftburgerbuns von Edeka (aus Malzteig)
- ein paar Salatblätter
- 6 Scheiben Bacon
- 6 Scheiben Cheddar
- etwas BBQ-Soße

für die Bacon Mayonnaise:

- 150 g Mayonnaise
- 6 Scheiben Bacon
- 3 TL BBQ-Soße
- 3 TL Worcestersoße
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

1. Für die Bacon Mayonnaise den Bacon auf der Plancha knusprig braten, abtropfen lassen und möglichst fein hacken. Dann zusammen mit allen anderen Zutaten vermischen.
2. Burgerpatties von beiden Seiten bei direkter, hoher Hitze scharf angrillen. Parallel den Bacon auf der Plancha knusprig braten. Die Patties in den indirekten Bereich legen und den Cheddar darüber geben. Ziehen lassen bis die Burger medium sind und der Käse zerlaufen ist.
3. Die untere Hälfte des Buns mit Bacon Mayonnaise bestreichen und ein paar Salatblätter darauf geben. Jetzt folgt das Patty mit dem Cheddar und die Baconscheiben. Anschließend noch etwas Bacon Mayonnaise und BBQ-Soße oben draufgeben und zu guter Letzt die obere Bunhälfte auflegen.

Guten Appetit!