



BBQ Burger von André Marty

Mengen für 20 Personen

3.0 kg Hackfleisch	
20 Stück Eier	
700 g Ruccola	
10 Stück Zwiebeln	
800 g Bratspeck	
5.0 Stück Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	
200 g Tomatenpuree	
1.0 dl Essig	plus 2.5 dl Bier
100 g Senf	plus 2.5 TL Worcester-Sauce
100 g Zucker	

Die Burgerbrötchen und die Patties nach Rezept zubereiten. Den Salat waschen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun rösten. Die Patties salzen und pfeffern und bei direkter Hitze zwei Minuten von jeder Seite angrillen. Anschließend an die Seite legen und ruhen lassen. Baconscheiben anbrutzeln. Währenddessen die Burgerbrötchen auf dem Grill aufwärmen und die Spiegeleier braten.

Auf geht's. Es darf gestapelt werden. Und zwar in dieser Reihenfolge: Brötchenhälfte, BBQ-Sauce, Spiegelei, Patty, BBQ-Sauce, Bacon, BBQ-Sauce und ganz oben drauf die krossen Zwiebeln. Brötchendeckel nicht vergessen. Fertig ist das Meisterwerk. Lasst es Euch schmecken.

Sauce:

Alle Zutaten (nach Bratspeck) bis und mit Tomatenpüree in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Restliche Zutaten beifügen, gut verrühren, würzen. Sauce zugedeckt 15–20 Min. köcheln.