

# BBQ-Burger mit selbstgemachten Süßkartoffel-Chips

## Für 2 Personen

300 g Rinderhack	4 Scheiben Bacon	1 große Süßkartoffel
2 Weizensoftbrötchen mit Sesam	1 Brötchen, vom Vortag	1 Gemüsezwiebel
1 Fleischtomate	2 Eisbergsalatblätter	1 TL Dijonsenf
1 großes Ei	50 g Paniermehl	4cl Whisky
4 EL Barbecue-Soße	100 ml Milch	3 EL Butterschmalz
2 EL Mayonnaise	Paprikapulver, rosenscharf	Zucker
Pflanzenöl	grobes Meersalz	Pfeffer, schwarz

Das Brötchen vom Vortag in der Milch einweichen. Das Rinderhack in eine große Schüssel geben und mit dem Ei, dem ausgedrückten Brötchen, dem Senf und dem Paniermehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend zu einem Kloß formen, diesen kraftvoll ein paar Mal in die Schüssel werfen, so dass die Luft aus dem Hackfleisch entweicht und daraus zwei große Frikadellen formen. Etwas Öl in einer Grillpfanne erhitzen und darin die Frikadellen braten. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelringe goldbraun braten, etwas Zucker zugeben und kurz karamellisieren. Anschließend mit dem Whisky ablöschen und den Alkohol etwas verkochen lassen. Abschließend die Barbecue-Soße hinzufügen und das Ganze ein wenig weiterköcheln lassen. Den Speck in einer weiteren Pfanne rösten, ebenso die Innenflächen der Weizensoftbrötchen. Die Süßkartoffel schälen und mit einem Hobel dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben kurz in dem Frittierfett rösten, herausnehmen, kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Unterseiten der Brötchen mit Mayonnaise bestreichen und je ein Salatblatt auflegen. Anschließend die Frikadellen mit den BBQ-Zwiebeln darüber geben, eine Scheibe Tomate, den Speck und die Oberseite des Brötchens aufsetzen und mit einem Holzspieß fixieren. Den Burger mit den Süßkartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.

Marc Jahns am 09. Mai 2011