

# Cheeseburger mit Bacon, Pommes frites, Coleslaw

## Für zwei Personen

### Für die Burger:

250 g Hackfleisch	2 Burgerbrötchen	1 Knoblauchzehe
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	1 EL Butter
6 Scheiben Bacon	50 g Roquefort	50 g Feta
1 Tomate	1 kleiner Eisbergsalat	Salz, Pfeffer

### Für die BBQ-Sauce:

100 g Ketchup	50 ml Apfelessig	1 TL Worcestersauce
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 EL Melasse	1 TL Dijon-Senf
1 TL Rauchsatz		

### Für die Pommes:

2 große festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Öl
---------------------------	-------------------

### Für den Coleslaw:

$\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl	1 große Möhre	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 g saure Sahne	3 EL Mayonnaise	2 EL Weißweinessig
2 TL Salz	1 TL Pfeffer	1 EL Zucker

Zunächst den Coleslaw zubereiten. Hierfür die äußeren Blätter von dem Weißkohl entfernen. Den Kohl waschen und vierteln. Den Strunk ausschneiden, die Kohlviertel danach längs halbieren und mithilfe eines Küchenhobels in sehr feine Streifen hobeln. Den Kohl danach in eine große Schüssel geben. Die Möhre schälen und zum Kohl reiben. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und ebenfalls zum Kohl geben. Den Essig mit Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Zucker mischen, zum Kohl geben und alles gut miteinander vermengen. Anschließend den Coleslaw kaltstellen. Für die Pommes die Kartoffeln schälen und in gleichmäßig dicke Stifte schneiden. Danach die Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und ziehen lassen. Derweil einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln zwei bis drei Minuten darin kochen (sie sollten noch ein bisschen hart sein). Anschließend die Kartoffeln herausnehmen und auf Küchenkrepp trocknen lassen, so dass eine dünne Hautschicht entsteht. Den Bacon in einer Pfanne mit etwas Öl kross anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Feta zerbröckeln und mit dem Roquefort vermischen. Die Chilischote entkernen und in kleine Streifen schneiden. Zusammen mit den restlichen Saucen-Zutaten in einen kleinen Topf geben und fünf bis zehn Minuten auf mittlerer Stufe kochen und eindicken lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen. Nun das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zwei Pattys daraus formen. Eine Grillpfanne mit etwas Öl erhitzen und die Fleisch-Pattys darin von jeder Seite eine Minute scharf anbraten. Den Herd hiernach auf mittlere Stufe zurückschalten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit der Butter, dem Thymian und dem Rosmarin in die Pfanne geben. Die Pattys weitere fünf Minuten garen lassen, dabei immer wieder mit der Butter übergießen. Die Brötchen aufschneiden, beide Seiten mit etwas Butter oder Öl einstreichen und in einer Pfanne antoasten. Nun Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse erhitzen und die Kartoffelstifte darin goldbraun frittieren. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Eisbergsalat ein paar Blätter lösen, die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Brötchenseiten dünn mit der BBQ-Sauce bestreichen und mit Salat und Tomaten belegen. Anschließend jeweils einen Patty und den Bacon darauf verteilen. Die Käsemischung draufgeben und den Deckel auflegen. Mit den Pommes und dem Coleslaw servieren.

Benedikt Strehle am 01. September 2014