

# Bacon Cheeseburger

## Für 2 Personen

2 Buns	200 g Steakhüfte	100 g Bacon
2 Scheiben Cheddar	2 kl. Gewürzgurken in Scheiben	2 Scheiben Tomaten
1/2 weiße Zwiebel in Ringen	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Steakhüfte und Speck durch einen Fleischwolf drehen Rinderhack und Speck in einer Schüssel vermengen und anschließend zu einem Ball formen.

Den Ball in eine heiße Pfanne ohne Fett geben und mit einer Palette flach drücken. Das Paddy bei mäßiger Hitze für ca. 10 Minuten von einer Seite Kross braten.

Währenddessen das Burger Brötchen in einer Pfanne mit Butter auf den Schnittflächen goldbraun rösten. Eine Scheibe Cheddar auf das Paddy legen und für weitere 2 Minuten braten lassen.

Beide Brötchenhälften mit Ketchup bestreichen, die untere mit Tomatenscheibe belegen, die Tomate leicht salzen und das Paddy daraufsetzen.

Das Paddy kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebelringe und Gewürzgurke darauflegen und die obere Brötchenhälfte daraufsetzen.

Steffen Henssler am 08. Mai 2021