

Big Mac selbst gemacht (2)



Zutaten für 2 Stück:

4 Buns
250 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL neutrales Öl
1/4 einer milden weißen Zwiebel
2-3 größere Essiggurken
Eissalat in feinen Streifen
2 Schmelzkäse-Scheiben

Big Mac Sauce:

125 g Mayonnaise
2 EL Gurkenrelish
1/2 EL amerikanischer Senf
1 TL Zwiebelrelish
1/2 TL Knoblauchgranulat
1/3 TL Paprikapulver edelsüß
1 EL Gurkenlake

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne
Gefrierbeutel
Fleischklopfer
Palette

1. Zwei Buns durchschneiden und auf einem Speiseteller bereitstellen. Aus zwei weiteren Unterteilen durch Abschneiden der Böden die Mittelteile ergänzen.

2. Big Mac Sauce in einer Schüssel anrühren.

3. Milde Gemüsezwiebel fein würfeln. Essiggurken längs in feine Scheiben teilen. Eissalat mit einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Die Streifen in einer Salatschleuder waschen und gut trocknen.

4. Buns ca. 90 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.

5. Je zwei EL Big Mac Sauce auf den Unterteilen verteilen. Je einen TL Zwiebelwürfel darauf geben, mit je 3-4 Scheiben Essiggurke

bedecken. Mit fein Eissalat abdecken und je eine Schmelzkäsescheibe auflegen.

6. Für die Burger Patties 4 Portionen abwiegen, jeweils 60 g. Aus dem Hackfleisch mit den Händen Kugeln formen. Jede Kugel auf einen Gefrierbeutel setzen. Mit einem weiteren abdecken und mit einem größeren Fleischklopfer das Patty dünn formen. Auf der Oberseite leicht salzen und pfeffern. Grillpfanne gut vorheizen und mit neutralem Öl dünn einstreichen. Patty mit dem Gefrierbeutel aufnehmen und durch Umdrehen in die Grillpfanne gleiten lassen. Je zwei Patties gleichzeitig braten.

Auf der einen Seite jeweils 90-120 Sekunden braten.

Inzwischen die Oberseite leicht salzen und pfeffern.

Umdrehen und insgesamt weitere 90-120 Sekunden braten. Patties mit Palette entnehmen und auflegen.

7. Jetzt die Mittelteile auflegen und wieder darauf 2 EL Big Mac Sauce verteilen. Wieder Zwiebelwürfel und Eissalat verteilen, darauf wieder zwei Patties, die Deckel auflegen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, Rind, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.08.2024