

Big Mac - selbst gemacht



Zutaten für zwei Stück:

250 g Rinderhackfleisch
1/2 TL Dijon-Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 kleine Msp Chiliflocken
Cayennepfeffer
1/2 EL neutrales Öl
4 Burger Buns mit Sesam (Burgerbrötchen)
2 Schmelzkäsescheiben
ca. 4-6 geh. EL Burger Sauce (bevorzugt von Devey)
Einige Blätter Eissalat
1-2 Essiggurken
1-2 EL Zwiebelwürfel (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne
Palette

1. Hackfleisch aus dem Kühlschrank nehmen und 15 min Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Eissalat waschen und in feine Streifen schneiden, ca. 0,5 cm breit. Gut abtropfen lassen. Essiggurken längs in feine Scheiben schneiden.
3. Für die Mittelteile bei 2 unteren Hälften den Boden wegschneiden.
4. Hackfleisch salzen, pfeffern, mit Chiliflocken und Cayennepfeffer würzen. Dijonsenf zugeben und alles gut vermengen. Kugeln zu je ca. 60 g formen. Auf Backpapier mit großem Abstand setzen. Ein zweites Backpapier auf die Kugeln legen und vorsichtig, aber

dünn plattieren. Die entstehenden Patties sollten größer als die Brötchen sein, sie schrumpfen stark. Eine Palette zu Hilfe nehmen.
5. Grillpfanne einölen und Patties bei mittlerer Hitze braten. Nach dem Umdrehen zwei der Patties mit Käse belegen.
6. Inzwischen die Buns in der Mikrowelle erwärmen, etwa 1-2 min.
7. Für den Aufbau die untere Hälfte satt mit Sauce einstreichen, Eissalatstreifen darauf verstreuen und ein Patty mit Käse auflegen. Ein Mittelteil auflegen, wieder mit Sauce einstreichen, wieder mit

Eissalatstreifen bestreuen. Weiteres Patty auflegen, mit Essiggurkenscheiben belegen. Den Deckel nach Gusto wieder mit Sauce einstreichen und auflegen. Und fertig ist der Big Mac wie bei McDonalds.

Hinweise:

Die Devey Sauce ist perfekt. Auf Zwiebeln verzichten wir absichtlich. Als Kompromiss kann man blanchierte Zwiebelwürfel verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Hackfleisch, Rind, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 17.11.2024