

# Breakfast- Burger



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### *Für die Burger:*

- 8 Scheiben GUT BARTENHOF Bacon
- 4 GOLDBLUME Hamburger-Brötchen mit Sesam
- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 4 Blätter ERNTEKRONE Kopfsalat
- 2 ERNTEKRONE Romatomen
- 800 g GUT BARTENHOF Rinderhackfleisch
- 4 EL CREMISÉE Paprika-Chili-Frischkäse
- 1 EL FRISAN Butterschmalz
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

### *Für den Dip:*

- 2 EL TANTE KLARA Feigenkonfitüre,
- 1 EL Senf, 1 Prise COOK! Chili,
- 1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen – dann in vier gleiche Portionen teilen und zu Pattys formen.
2. In der Zwischenzeit den Grill zusammen mit einer feuerfesten Pfanne vorheizen.
3. Die Burgerbrötchen aufschneiden und die Schnittfläche auf dem Grill rösten.
4. Außerdem die Konfitüre mit Senf und Gewürzen verrühren und die Tomaten in Scheiben aufschneiden.
5. Das vorbereitete Rindfleisch auf den Grill geben und von beiden Seiten nach Gästewunsch medium oder well done garen.
6. Währenddessen das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Eier zusammen mit dem Bacon ausbraten.
7. Die Böden der Burgerbrötchen mit dem Feigendip bestreichen, den Frischkäse auf den Brötchendeckeln verteilen – mit Salat, Patty, Tomate, Spiegelei und Bacon belegen.