

# Bacon Burger



## Zutaten

800g Rindfleisch

Salz und Pfeffer

Baconscheiben 4 pro Burger

1 Zwiebel in Streifen

2 Tomaten in Scheiben

Gewürzgurken in Scheiben

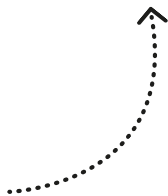
150g Cheddar in Scheiben

Ketchup

Hamburgersauce

Senf

Salat



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. In eine Burgerpresse die Baconscheiben über kreuz legen und über den Rand hängen lassen. Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und eine Handvoll Rind in die Presse geben, die Bacon Enden darüber einschlagen und mit dem Deckel der Presse zu Burger-Pattys pressen.
2. Den RockCrok Grillstein auf dem Grill vorheizen. Anschließend fetten und die Pattys darauf legen. Nun musst Du etwas Geduld haben. Drehe die Pattys nicht zu früh, damit diese den Bacon nicht verlieren. Nach ca 5 Minuten wendest Du die Pattys und grillst sie so lange, bis sie die gewünschte Bräune haben. Sie werden super saftig!
3. Deine Burger Buns halbiert Du und streichst sie mit deiner Lieblingssauce ein. Ich mag Ketchup und Hamburgersauce. Darauf ein Blatt Eisbergsalat und der Burger-Patty darf darauf Platznehmen. Nun noch eine Scheibe Cheddar mit Zwiebel und Tomate drauf und einfach lecker genießen.