

LONG DONG BURGER

FEINSTER STREICH / BAUCHSPECK / JALAPEÑOS



*Zubereitung Patty: siehe Burger Patty Rezepte

Zutaten pro Burger

Wurzelbrot	halbieren, Schnittflächen in Butter oder Öl anbraten
Patty	2 Burger Patties zu einem großen länglichen Patty formen Zubereitung wie normales Patty: siehe Seite 21
Tomatensauce	50 ml Tomaten gewürfelt mit Tomatensaft passiert zusammen mit 1 EL Honig, 1 EL Tomatenmark kurz aufkochen und eventuell mit etwas Maisstärke oder Fein-Textur binden.
Bauchspeckscheiben	ohne Zugabe von Fett knusprig braten
Jalapeños	in Olivenöl anbraten und salzen
Zwiebel rot	feine Scheiben schneiden oder hobeln und salzen
Schmelzkäse	Rupp „Feinster Streich“ Emmentaler bis zur dickflüssigen Konsistenz wärmen
Rucola	natur

Tipp: Partyformel... 6 Personen x längeres Wurzelbrot = Long Dong Burger XL