



Allgäu-Burger im Laugen-Bun

Ein saftig-würziger Burger mit traditionellem Allgäu-Flair



Portionen

4



Zubereitungszeit

25 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Einfach

ZUTATEN

- 4 Laugenbrötchen (alternativ Laugenzopf oder Körnerbrötchen)
- 150 g Frühstücksspeck
- 2-3 Essiggurken
- 4 EL Butter
- 4 TL scharfer Senf
- 6 EL Zwiebel-Chutney (Zubereitung siehe Tipp)
- 4 Salatblätter
- 1 Packung Hochland Sandwich Scheiben mit Cheddar

ZUBEREITUNG

1. Laugenbrötchen halbieren, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und herausnehmen. Frühstücksspeck in die Pfanne geben, knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Essiggurken längs in Scheiben schneiden.
2. Brötchenhälften mit Butter und die Unterseiten zusätzlich mit Senf bestreichen. Die Unterseiten mit Speck, Zwiebel-Chutney, Salatblättern, je 2-3 Hochland Sandwich Scheiben und mit Gurkenscheiben belegen. Die Oberseiten auflegen und den Allgäu-Burger servieren.

Tipp

Für ein Röstzwiebel-Chutney (750 ml) 1 kg Zwiebeln schälen und würfeln. Zwiebeln mit 100 ml Rapsöl zugedeckt 15 Minuten goldbraun rösten, dabei oft umrühren. 100 g braunen Zucker, 100 ml Weißweinessig und 1 EL Koriandersamen dazugeben. Zwiebel-Chutney noch einige Minuten offen einkochen bis es in etwa die Konsistenz einer Marmelade hat. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Kochendheiß in saubere Schraubdeckel-Gläser füllen. Kühl und dunkel gelagert hält es sich ca. 12 Monate.



Eine Portion enthält im Durchschnitt

Brennwert: 2175 kJ (520 kcal)

Kohlenhydrate: 37 g

Fett: 33 g

Eiweiß: 20 g