

Hausgemachte Hähnchen Big Mac

Für die Soße:	200 g Mayonnaise	2 EL gehackte Essiggurken
1 TL Senf	1 TL Weißweinessig	1 TL Paprikapulver
1/2 TL Knoblauchpulver	1/2 TL Zwiebelpulver	1/2 TL Zucker
Für die Burger:	8 kl. Burger-Patties	(à 50 g Rindfleisch)
4 Burgerbrötchen	(je 2 Unter-, 1 Oberteil)	4 Sch. Schmelzkäse
1 kl. Zwiebel, gewürfelt	4 Salatblätter	(Eisbergsalat, in Streifen)
8 Essiggurken-Scheiben	Sal, Pfeffer	2 EL Pflanzenöl

Big-Mac-Soße zubereiten:

Die Soße ist das Herzstück des Big Macs.

Alle Zutaten (Mayonnaise, Essiggurken, Senf, Essig, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Zucker) in einer Schüssel gründlich vermischen. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Die Soße am Vortag zubereiten, so wird der Geschmack noch intensiver.

Burger-Patties anbraten:

Die Patties mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties bei hoher Hitze etwa 2 Minuten pro Seite braten, bis sie schön braun sind.

Warm halten, während die restlichen Komponenten vorbereitet werden.

Brötchen vorbereiten:

Die Burgerbrötchen in 3 Schichten teilen, 2 Unterteile und 1 Oberteil.

Die Brötchen kurz im Toaster oder in der Pfanne rösten, um sie leicht knusprig zu machen.

Tipp: Eine dünne Schicht Butter auf den Brötchen sorgt für noch mehr Geschmack.

Burger schichten:

Das Unterteil des Brötchens mit Soße bestreichen, Zwiebeln, Salat, 2 Gurkenscheiben, ein Patty und eine Scheibe Käse darauflegen.

Die mittlere Brötchenscheibe darauflegen und den Vorgang wiederholen.

Das Oberteil des Brötchens daraufsetzen und leicht andrücken.

Serviervorschläge:

Selbstgemachte Süßkartoffelpommes oder klassische Pommes frites passen perfekt.

Ein frischer Coleslaw oder ein bunter Salat ergänzen den Burger wunderbar.

Für Vegetarier:

Die Fleisch-Patties gegen pflanzliche Burger-Patties austauschen.

Würzige Version:

Der Soße etwas Chili hinzufügen, um einen scharfen Kick zu erhalten.

Kalorienbewusste Variante:

Vollkornbrötchen verwenden und die Menge an Käse reduzieren.

Aufbewahrung von Resten:

Burger am besten frisch genießen, da die Brötchen sonst weich werden.

Die Soße ist im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter bis zu 5 Tage haltbar.

NN am 10. November 2024