

LC - Burger No 1



Was braucht man für 3 Burger ?

- 1 große Zwiebel – schälen und in Streifen schneiden; anschließend in der Pfanne glasig braun dünsten – lecker.
- 2-3 Tomaten – in Scheiben schneiden
- 2-3 Gewürzgurken – in Streifen schneiden
- 12 Streifen Bacon – auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig grillen



Mayonaise
Spezialsauce No 1 (normal)
Spezialsauce No 2 (little bit spicy)



Ein paar frische Blätter Eisbergsalat -
waschen und trocken tupfen

Käsescheiben für die Cheeseburger Variante

... und nicht zu vergessen :
3 handgerechte
Buns (12 cm)



&

3 ordentliche Burger
(16 cm)



Die Buns kurz auf den Grill legen und danach dünn mit Mayonaise bestreichen. Die Spezialsauce No 3 etwas großzügiger verteilen und darüber die schönen großen Salatblätter auflegen. Anschließend noch die Gurken und Tomatenscheiben aufbringen und schon ist der Bun bereit für die nächste saftige Schicht – dem Burger.

Die Burger auf den heißen Grill legen und nach kurzer Zeit einmal wenden. Für die Variante Cheeseburger jetzt noch den Käse auflegen und leicht verlaufen lassen.

Jetzt noch der knusprige Bacon und die feinen Zwiebeln, Deckel drauf und reinbeißen – *Mmmhhhh!*

