



# TERIYAKI BURGER

## ZUTATEN

- 1 Laugenbrötchen
- 180g Rinderhackfleisch
- 75g Frischkäse
- Salatgurke
- 1/2 Zwiebel
- Teriyaki Sauce
- 3-4 Scheiben Bacon
- 1 Scheibe Cheddar
- Butter

## ZUBEREITUNG

1. Bacon in einer trockenen Pfanne anbraten (dabei immer wieder wenden).
2. Zwiebel in Halbringe schneiden.
3. Salatgurke schälen.
4. Hackfleisch zum Burger formen und in eine mit Öl beschichtete, zweite Pfanne geben.
5. Zwiebeln mit in die zweite Pfanne geben (während des Kochvorgangs immer wieder wenden).
6. Gurke in kleine, feine Scheiben schneiden.
7. Gurken mit Frischkäse, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
8. Eine Scheibe Cheddar auf das angebratene Burger Patty legen (Patty ist von beiden Seiten angebraten, liegt jedoch noch in der Pfanne).
9. Zwiebeln in der Pfanne mit Teriyaki-Sauce ablöschen und etwas einkochen lassen.
10. Bacon aus der ersten Pfanne nehmen, Butter, oder Öl in die Pfanne geben und das aufgeschnittene Laugenbrötchen in der Pfanne toasten.
11. Unter- und Oberseite des Laugenbrötchens mit der Frischkäsecreme bestreichen.
12. Burger Patty auf die Unterseite des Laugenbrötchens legen.
13. Darauf den Bacon legen.
14. Auf den Bacon die Teriyaki- Zwiebeln anrichten Brötchendeckel oben drauf und ab damit! GUTEN HUNGER!

ZUTATEN FÜR  
1 PORTION

HIER GEHTS DIREKT ZUM  
KOCHEVIDEO  
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

