



Saftiger Roastbeef-Burger mit Preiselbeersauce

Zutaten für 10 Burger:

10 FF-Brioche Burger, geschnitten, Art. 2357

1,2 kg Roastbeef

170 g Feldsalat

20 Scheiben Bacon

10 Scheiben Cheddar

200 g Rotkohl (geschnitten)

Salz, Pfeffer

Für die Sauce

250 g Preiselbeeren (im Glas)

3 EL Apfelessig

120 g Ketchup

2 EL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

optional: 1 Prise Zimt

Burger-Brötchen 75–90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Alternativ: Ofen auf 230 °C vorheizen und bei 190 °C 2–5 Minuten mit wenig Dampf backen. Feldsalat waschen, putzen und abtropfen lassen. Zutaten für die Sauce in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.

Roastbeef rundum salzen, pfeffern und in heißem Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und das Fleisch ca. 6–8 Minuten gar ziehen lassen, sodass es innen noch rosa bleibt. Roastbeef in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bacon knusprig anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Ober- und Unterseiten der Burger-Buns dünn mit Sauce bestreichen. Auf die Unterseiten der Brötchen Feldsalat, Roastbeef-Scheiben, Käse, Rotkohl und Bacon schichten. Sauce darübergeben und Oberseiten aufsetzen – fertig ist der saftige Roastbeef-Burger.



Tipp

Schnittflächen der Burger-Buns vor dem Belegen kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anrösten – das sorgt für extra Aroma und Knusprigkeit.