



Hüttenburger

mit Bergkäse, Speck, Kraut und Ei

Für 10 Burger:

10	Laugenweck, Art. 399
500 g	Krautsalat
1.000 g	Rinderhackfleisch
10	Scheiben Speck, kross gebraten
10	Scheiben Bergkäse
10	Eier
1	Bund Petersilie, gehackt

- 1 Die Laugenbrötchen auftauen und halbieren, die Schnittflächen in einer Pfanne anrösten. Den Krautsalat gut abtropfen lassen und auf den unteren Brötchenhälften anrichten.
- 2 Aus dem Hackfleisch zehn Patties formen und braten, bis sie gebräunt, aber saftig sind. Nach dem Wenden mit den Bergkäsescheiben belegen, um das Schmelzen zu erleichtern.
- 3 Den Speck und das Patty nun auf den Krautsalat legen. Bei niedriger bis mittlerer Hitze abschließend zehn Spiegeleier im verbliebenen Fett braten und auf die Burger geben. Den Deckel aufsetzen, mit Petersilie garnieren und servieren.



Servieren Sie zu diesem Burger
Pommes oder Bratkartoffeln.