Ölz Brioche Burger Brötle "Superbowl Burger Sliders" mit Potatoe-Wedges

Cheeseburger Rezept für 4 Portionen

Zutaten
4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
4 Stück Rindfleisch-Patties
4 Scheiben Cheddar
4 Salatblätter
1 Gurke
1 Tomate
2 EL Ketchup
2 EL Mayonnaise
1 TL Senf
4 Kartoffeln
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer
Sauerrahm
Käsesauce
Ketchup oder BBQ-Sauce

Zubereitungszeit
45 min

1. Potato Wedges:
Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und mit Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch wenden.

2. Burger Sliders:
Rindfleisch-Patties in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill braten, bis sie durchgegart sind. Kurz vor Ende der Garzeit eine Scheibe Cheddar-Käse auf jedes Patty legen und schmelzen lassen. Die Ölz Brioche Burger Brötle aufschneiden und die Schnittflächen kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anrösten.Auf die untere Brötchenhälfte Ketchup, Senf und etwas Mayo geben. Mit einem Salatblatt, Gurkenscheiben, einer Tomatenscheibe und dem Käse-Patty belegen. Den Deckel daraufsetzen.

3. Verzierung der Burger Buns:
Die obere Brötchenhälfte mit Mayo im Football-Design verzieren: Mit einer feinen Tülle oder einem kleinen Plastiksäckchen Mayo in Form von "Lederfäden" auftragen.

4. Anrichten:
Burger Sliders zusammen mit den Potato Wedges auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten. Dips (Sour Cream, Käsesoße, Ketchup) in kleinen Schälchen dazu servieren.
Optional: Mit etwas Popcorn und frischem Gemüse (z. B. Paprika, Kirschtomaten) dekorieren.