



Bavarian Burger

- Burgerbuns lt. Grundrezept herstellen – jedoch die Buns vor dem „Ruhem“ in Natronluge baden (Laugengebäck herstellen) und vor dem Backen mit Hagelsalz bestreuen (Laugen-Bun)
- Zwiebelringe schneiden
- Krautsalat herstellen

Des Weiteren:

- entsprechende Menge „Fleisch“/ Burger (es eignen sich: gebratene Münchner Weißwürste (nach dem Braten der Länge nach halbieren), Schweinsbraten, Haxenfleisch, gezupfter Schweinbraten, Nürnberger Rostbratwürste, Fleisch- oder Leberkäse-Scheiben
- Süßer Senf
- Zwiebeln

Zubereitung:

Die Buns auf den Schnittseiten kurz in einer trockenen Pfanne antoasten.

Den Boden des Buns mit süßem bestreichen und ein Salatbett darauflegen. Mit dem süßen Senf bestreichen. Die gebratene Wurst/ das Fleisch auf den zuvor bestrichenen Boden des Brötchens legen und einige Zwiebelringe darauflegen. Mit Krautsalat belegen. Die Innenseite des Deckels ebenfalls mit süßem Senf bestreichen und aufsetzen.

Übrigens: Wer mit Fleisch- oder Leberkäse arbeitet, kann die Fleischscheiben auch mit einem „bayrischen“ Scheibenkäse (Bergkäse/ Edamer o.ä.) überbacken. Oder auch mal noch ein Spiegelei als Topping aufs Fleisch setzen (Achtung! Super lecker – aber ne echte Sauerei beim Essen)...