



## Der Allgäuer Big-Alpin-Burger mit Meerrettich-Senf-Dip

### Zutaten für 4 Personen:

#### Rindfleisch- Patties

500 g Hackfleisch vom älteren  
Allgäuer Rind  
Prise Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Pattie-Presser, wenn vorhanden

#### Meerrettich-Senf-Dip

2 EL scharfer Meerrettich aus dem  
Glas  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Honigsenf  
Prise Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Kartoffel-Sauerrahm-Dip

2 EL Sauerrahm  
2-3 mittelgroße mehlig kochende  
Kartoffeln

#### FÜR DIE BURGER

4 rustikale Burger-Buns oder  
Vollkorn-Brötchen vom Allgäuer  
Bäcker  
8 Scheiben Allgäuer  
Schweinebauchspeck  
4 Scheiben Raclettekäse  
1 Handvoll frischer Salat z.B.  
Rucola aus dem Garten oder vom  
Wochenmarkt  
2 EL Allgäuer Sonnenblumenkernöl

Wir grillen mit Produkten von  
Partnern der Marke Allgäu!

Vielen Dank an Permakulturhof  
Oberstixner, Waldburger Schinken,  
Allgäuer Ölmühle.

### Zubereitung:

Das Hackfleisch je nach Bedarf mit Salz und frisch  
gemahlenem Pfeffer würzen. Hackfleisch in Pattie-  
Presser geben und formen. Auf hoher Temperatur auf  
den Rost geben. Ca. 3 Minuten von jeder Seite  
medium grillen.

Die Burger-Buns oder Brötchen halbieren und innen  
mit dem Öl bestreichen.

Den Bauchspeck und die Brötchen mit den  
Innenseiten nach unten auf den Rost geben.

### Die Dips:

Den Honigsenf, den Meerrettich und die Mayonnaise  
in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen.  
Die mehlig gekochten Kartoffeln zerstampfen und in  
einer Schüssel mit dem Sauerrahm vermengen. Nach  
Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten:

Die Brötchen vom Rost nehmen und die Innenseiten  
mit dem Honig-Meerrettich-Dip bestreichen. Darauf  
die Salatblätter legen.

Die Speckscheiben vom Grill nehmen und auf den  
Salat platzieren.

Als nächste Schicht folgen der Raclettekäse und der  
Sauerrahm-Kartoffel-Dip.

Mit je 1 Rindfleisch- Patty pro Brötchen abschließen.

Die Burger eventuell mittig mit einem langen  
Holzstäbchen fixieren.

Einen guten Appetit!