

# Chiliburger mit Chips

für 2 Personen

## Zutaten Burger

250 g Rinderfaschiertes  
4 Scheiben Schinkenspeck  
2 Scheiben würziger Käse  
½ rote Zwiebel  
3 kleine Tomaten  
2 Salatblätter  
2 Champignons  
2 EL Ketchup  
3 TL scharfer Senf  
1 TL Mayonnaise  
3 getrocknete Chilischoten  
Olivenöl  
Salz | Pfeffer  
6 mittlere Kartoffeln



## Zutaten Burgerbrot

250 g Mehl  
2 EL Joghurt  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 TL Trockenhefe  
1 TL Sauerteigextrakt  
Olivenöl

---

## Zubereitung

Für das Brot alle Zutaten mit 1/8 l lauwarmen Wasser vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt rasten lassen.

Die Kartoffeln schälen, in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Öl bestrichenen Backpapier verteilen und mit Öl beträufeln. Die Kartoffeln bei 180 °C (Umluft) solange backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind – das dauert etwa 45 Minuten.

In der Zwischenzeit zwei Tomaten, die Zwiebel und die Champignons in Scheiben schneiden.

Danach die Chilis zerkleinern. Grobes Salz erleichtert das feine Hacken der Chilis. Die dritte Tomate in kleine Stücke schneiden und mit Chili, Ketchup, Senf und Mayonnaise verrühren.

Aus dem Teig 2 Brote formen – auf ein leicht geöltes Backblech und nach ca. 20 Minuten Backzeit zu den Kartoffeln ins Rohr schieben.

Dabei auch gleich die Kartoffelchips wenden und die Champignonscheiben mit aufs Blech geben.

Das Faschierte mit Salz, Pfeffer und 2 TL Senf verrühren, durchmischen und zwei Laibchen aus der Masse formen.

Gemeinsam mit den Speckscheiben in eine heiße Pfanne geben und in Olivenöl beidseitig scharf anbraten. Bis zum Anrichten die Burgerlaibchen in der Pfanne nachziehen lassen. Die Champignons aus dem Backrohr nehmen und in der Pfanne ebenfalls nachziehen lassen.

Sollten die Kartoffeln nun zwar schon weich aber noch nicht knusprig sein, die Grillfunktion des Backofens einschalten. Die Brote sind fertig, wenn sie oben leicht gebräunt sind.

Die Brote halbieren und die unteren Teile mit etwas Chilisauce bestreichen. Danach je ein Salatblatt drauf legen und das gebratene Laibchen in der Mitte platzieren. Anschließend wieder mit Chilisauce bestreichen und Tomaten, Zwiebelringe sowie die gebratenen Champignons darauf verteilen. Die Burger mit den Speckscheiben und je einer Scheibe Käse belegen. Zum Abschluss die Burger noch kurz in das heiße Backrohr schieben, um den Käse leicht zu schmelzen.

Die Burger mit den anderen Brothälften bedecken und den Chips servieren. Wir wünschen gutes Gelingen!