

## BBQ Burger von André Marty

Mengen für 25 Personen

|  |
|--|
| 3.75 kg Hackfleisch                    |
| 25 Stück Eier                          |
| 875 g Ruccola                          |
| 12.5 Stück Zwiebeln                    |
| 1.0 kg Bratspeck                       |
| 6.25 Stück Zwiebeln                    |
| 12.5 Stück Knoblauchzehen              |
| 250 g Tomatenpuree                     |
| 1.25 dl Essig plus 2.5 dl Bier         |
| 125 g Senf plus 2.5 TL Worcester-Sauce |
| 125 g Zucker                           |

Die Burgerbrötchen und die Patties nach Rezept zubereiten. Den Salat waschen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun rösten. Die Patties salzen und pfeffern und bei direkter Hitze zwei Minuten von jeder Seite angrillen. Anschließend an die Seite legen und ruhen lassen. Baconscheiben anbrutzeln. Währenddessen die Burgerbrötchen auf dem Grill aufwärmen und die Spiegeleier braten.

Auf geht's. Es darf gestapelt werden. Und zwar in dieser Reihenfolge: Brötchenhälfte, BBQ-Sauce, Spiegelei, Patty, BBQ-Sauce, Bacon, BBQ-Sauce und ganz oben drauf die krossen Zwiebeln. Brötchendeckel nicht vergessen. Fertig ist das Meisterwerk. Lasst es Euch schmecken.

### Sauce:

Alle Zutaten (nach Bratspeck) bis und mit Tomatenpüree in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Restliche Zutaten beifügen, gut verrühren, würzen. Sauce zugedeckt 15–20 Min. köcheln.