

Burger mit grünem Spiegelei

Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

Burger:

400 g gehacktes Rindfleisch
2-3 EL Sbrinz AOP, gerieben
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL Barbecue-Sauce
4 EL Paniermehl
1 Ei, verquirlt
1¼ TL Salz, etwas Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème

Spiegelei:

2 EL frischer Spinat, kurz blanchiert, oder tiefgekühlter Spinat, ausgedrückt, fein gehackt
4 Eier, Eiweiss und Eigelb getrennt
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ketchup oder Barbecue-Sauce



Zubereitung

1. Burger: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer zu einer gleichmässig feinen Masse kneten. Zu 4 gleich grossen, sehr flachen (5-8 mm dicken) Burgern formen. In heisser Bratbutter beidseitig je 5-7 Minuten braten. Im auf 70°C vorgeheizten Ofen warm stellen.
2. Spiegelei: Spinat mit Eiweiss verquirlen, würzen. Pro Ei etwas Bratbutter erhitzen. ¼ der Eiweiss-Masse dazugeben, je 1 Eigelb in die Mitte geben, 1-2 Minuten braten, bei den Burgern warm stellen, bis alle Eier gebraten sind.
3. Je etwas Ketchup oder Barbecue-Sauce auf den Burgern verteilen, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Spiegeleier darauflegen.