

VEGETARISCHER BURGER MIT SELBSTGEMACHTER (BIGMÄC)BURGERSOSSE

Burger sind doch einfach was Göttliches, wenn sie gut gemacht sind! Und das geht auch ohne Fleisch wunderbar. Und diese Burgersoße ist echt genial!!!

Für 4 Portionen:

- 1 Packung Mischung für Bratlinge (z.B. *Tomaten-Bratlinge von Rossmann*)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Packung Brötchen (z.B. *Bio Weizenmisch-Toastbrötchen von BIOTREND*)
- 1 große Fleischtomate
- 4 TL Senf
- 4 Scheiben Cheddar oder ähnlich würzigen Käse
- 6 Blätter Eisbergsalat

Burgersoße:

- 3 EL Mayonaise/Salat-Mayonaise
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Essig (Tafelessig/Branntweinessig; alternativ: Weißweinessig)
- 1/2 Zwiebel
- 3-4 Cornichons
- 2 EL French Dressing (z.B. *Develey Salatliebe French Dressing*)
- 1 gestrichener TL Zucker
- 1/2 TL Salz

Zunächst sollte man die BigMäc-Burgersoße anrühren, damit sie noch ein wenig durchziehen kann. Dafür die Zwiebel ganz fein würfeln und die Cornichons ebenfalls fein hacken; in eine Schüssel geben und alle übrigen Soßenzutaten (Salat-Mayonaise, Ketchup, Essig, French Dressing, Zucker und Salz) damit verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen lassen.

Jetzt die Bratling-Fertigmischung nach Packungsanweisung anrühren und quellen lassen. In 2 EL Olivenöl ausbraten; ob man die auch grillen kann, weiß ich leider nicht, weil ich es noch nie ausprobiert habe. Während die Bratlinge in der Pfanne sind, kann man sich schnell der Vorbereitung der übrigen Zutaten widmen: Salat waschen und in Streifen schneiden. Fleischtomate waschen und in Scheiben schneiden.

Wenn die Bratlinge eigentlich fertig sind, auf jeden eine Scheibe Käse legen und mit einem Deckel drauf in ca. 1 Minute schmelzen lassen.

Derweil Brötchen im Ofen (*rechtzeitig vorheizen!*) oder Toaster erwärmen und alle Zutaten auf den Tisch bringen, wo sich jeder seinen Burger bauen kann: Brötchen mit käseüberbackenem Bratling drauf, dazu Senf, Fleischtomatenscheibe, Salat und leckere Burgersoße.

Tipp: Dazu passen Pommes frites oder selbstgemachte Kartoffelwedges. Selbstverständlich kann man natürlich noch weitere Zutaten nach Belieben in den Burger einbauen: Zwiebelringe, frische Gurkenscheiben, gebratener Bacon, karamellisierte Paprikastreifen,...