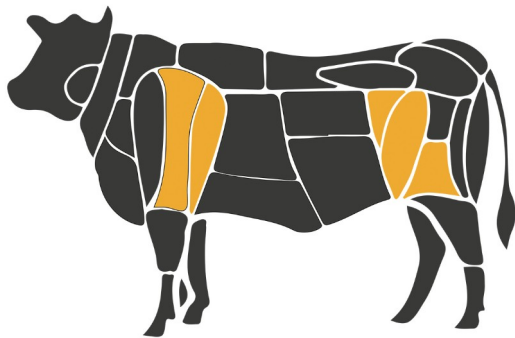




**Bio von der Weide
auf den Teller**

Sebastian Frölich, Küchenleiter des Werner Forßmann Krankenhaus
der Klinikum Barnim GmbH in Eberswalde

Bacon-Cheeseburger



Zutaten (für 100 Personen)

140 g	Rinder-Patty pro Portion
1	Cheddar-Scheibe pro Portion
100	Burger-Brötchen
2 kg	rote Zwiebeln (Charlotten)
3 kg	Bacon
2 kg	Rucola

Zubereitung

1. Die Charlotten in ganz dünne Scheiben schneiden.
2. Patties von beiden Seiten in der Pfanne anbraten.
3. Bacon in der Pfanne anbraten bis er knusprig ist.
4. Die Brötchenhälften 30 Sek. mit auf den Grill geben oder in der Pfanne kurz rösten (ohne Fett).
5. Burger-Patty, Bacon und Cheddar-Scheibe auf eine Brötchenhälfte legen und jeweils etwas von dem Rucola und den Zwiebeln oben drauf geben.
Die obere Brötchenhälfte auflegen.