



4 Pers.



Leichte  
Mahlzeit



30 Min.



8 Min.

### Zutaten

- 8 Scheiben Gruyère AOP
- 8 Scheiben Speck
- 500 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- Thymian, Basilikum und Rosmarin
- 100 g Naturjoghurt
- 1 Ei
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Sojasauce
- 15 g Mehl
- 16 grosse Cornichons-Scheiben
- 12 Zwiebel-Ringe
- 4 Mini-Cuchaules



### Zubereitung

In einer beschichteten Bratpfanne Speck rasch anbraten und auf einem aufsaugenden Papier zur Seite stellen

Frische Kräuter klein schneiden und gut mit dem Hackfleisch vermischen

Zerdrückter Knoblauch, gehackte Schalotte, Joghurt und Ei dazugeben

Mit Olivenöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen und gut mischen

Mit der Fleischmasse 4 Kugeln formen, im Mehl drehen, dann leicht flach drücken und 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite braten und warm halten

Cuchaules halbieren und Innenseite einige Minuten in einer Bratpfanne oder auf dem Grill anbraten

Eine Cuchaule-Hälfte belegen mit einer Scheibe Gruyère AOP, einigen Zwiebelringen, dem Rindfleisch und einer zweiten Scheibe Gruyère AOP, danach alles mit 2 Scheiben grilliertem Speck und 4 grosse Cornichons-Scheiben bedecken und mit dem Cuchaule-Deckel den Burger abschliessen. Mit einem Mini-Bratspiess fixieren und sofort servieren

#### Tipps & Tricks:

Für einen Burger mit gut geschmolzenem Gruyère AOP stellen Sie ihn bei 180°C in den Ofen bis der Käse so geschmolzen ist wie Sie es wünschen