

▪ **Die Küchenschlacht – Leibgerichte am 13. Januar 2026 (WH von 2019) ▪**  
**mit Alexander Kumptner**



**Finn Zipfel**

**Cheeseburger mit Avocado-Creme und Spiegelei**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Avocadocreme:**

1 reife Avocado  
4 Cherrytomaten  
1 Zitrone  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 160° C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Avocado aufschneiden, Stein entfernen und das Avocadofleisch aus der Schale löffeln und mit Olivenöl in einer Schüssel mit einer Gabel vermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten in sehr kleine Stückchen schneiden und unter die Avocadocreme mischen.

**Für die Patties:**

300 g Rinderhackfleisch  
1 Ei  
2 Scheiben Cheddar Käse  
2 EL Semmelbrösel  
1 TL Senf  
1/2 TL Paprikapulver  
neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten in einer großen Schüssel gleichmäßig vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Patties formen und im heißen Fett ca. 4 min. von jeder Seite braten. Zum Ende den Käse darauf legen und leicht schmelzen lassen.

**Für die Buns:**

2 große Burger Buns mit Sesam

Buns aufschneiden und im vorgeheizten Backofen kurz erwärmen.

**Für die Spiegeleier:**

2 Eier  
neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in der Pfanne erhitzen, Eier in die Pfanne schlagen und langsam braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

2 Salatblätter  
1 große rote Zwiebel  
4 TL Mayonnaise

Zwiebel abziehen und ein paar dünne Scheiben runterschneiden.

Die untere Bun-Hälfte mit Mayo bestreichen, Salatblatt darauflegen, Avocadosauce darauf verteilen, einen Zwiebelring darauflegen, den Pattie darauf setzen. Danach das Spiegelei darauf legen und zum Schluss den Deckel vom Bun seitlich dazu stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.