Weihnachtliches Bäckerbrötchen

mit Grilled Cheese und Bacon oder Hähnchen und Spiegelei

Serviervorschlag

700 Bäckerbrötchen

Zutaten für beide Belegevarianten:

1x Bäckerbrötchen
aufgetaut, nicht aufgebacken
20g Butter
10g Eisbergsalat
3x Scheiben TOmaten
2x Scheiben Käse
40g Essiggurke
Chips
Dipsauße

Zutaten für die Varianten:

2 Stück Hähnchen-Innenfilet
oder
4Stück Bacon
oder
1 St Grillhähnchen
1x Ei

Zubereitung:

Das **aufgetaute jedoch nicht aufgebackene Bäckerbrötchen** halbieren und das Innere des Deckels entfernen. Beide Brötchenhälften innen und außen großzügig buttern. Den Eisbergsalat grob zerteilt rauflegen als auch die Tomatenscheiben und die Käsescheiben. Zuletzt Die Essiggurken als Längsstreifen oder Scheiben drauflegen.
Als Option: Vorher die untere Brötchenhälfte bereits auf einen **Kontaktgrill** legen und von beiden Seiten grillen, dass der Käse anfängt zu schmelzen.

Das Ei als Spiegelei braten und auf entweder das **Hähncheninnenfilet oder den Bacon oder das Grillhähnchen** legen. Dann den Brötchendeckel so auflegen, dass die ausgehölte Stelle im Brötchen auf das Eigelb gelegt wird.

Nun auf den Kontaktgrill legen, den Kontaktgrill vorsichtig schließen und **ca. 5-8 Minuten grillen**. Das Eigelb platzt dabei auf und wird größtenteils vom Brötchen aufgesaugt.

Zum Anrichten die Chips nach dem Grillen als Beilage dazugeben sowie eine Dipsauce. Zu empfehlen sind Chilisaucen, Ketchup oder Barbecuesaucen, was immer das Herz begehrt.

backshop
BEST OF BAKERY