

Big Mac Salat | DER Salat für Geburtstage und Feiern | Besonders beliebt bei den Männern ;-)

Der Big Mac Salat ist einer meine Liebeingsrepte als Mitbringsel für Geburtstagsfeiern und Partys! Ein „Salat“ der auch besonders in der Männerwelt regen Anklang findet. Er ist super schnell gemacht, lediglich die Sauce sollte man einen Tag vorher zubereiten und im Kühlschrank ziehen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen ☐

Für den Salat:

- 6 Brötchen (Hamburgerbrötchen mit Sesam)
- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 Pck. Schmelzkäse – Scheiben (Chester)
- 6 Gewürzgurke(n)
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 500 g Hackfleisch vom Rind
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 1/2 Glas Salatcreme (Miracel Whip)
- 1/2 Tube/n Mayonnaise
- 6 EL Dressing (French Dressing mit wenig Dill)
- 8 EL Gewürzgurke(n), fein gewürfelt
- 2 TL Zucker
- 6 EL Zwiebel(n), getrocknete, fein gewürfelt
- 2 TL Essig

- 2 TL Tomatenketchup
- 1 TL Salz
- 2 EL Sauce (Gurkenrelish, süß-sauer)



Zubereitung

Für die Soße alle Zutaten vermengen und für 25 Sekunden in die Mikrowelle geben. Anschließend noch mal kurz umrühren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, die Zwiebeln rehydrieren dabei.

Das Hackfleisch scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Hamburgerbrötchen halbieren, toasten und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Für die Optik 4 Deckel für die oberste Schicht reservieren, diese ebenfalls würfeln. Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Schichtsalat als Erstes 1/3 der Brötchenwürfel in eine große Glasschüssel geben. Anschließend folgt jeweils eine Hälfte des Eisbergsalates, der Soße, des Fleisches.

Dann eine Schicht Käsescheiben, der Rest Brötchenwürfel (außer die für die letzte Schicht), der übrige Eisbergsalat, die zweite Hälfte Soße, eine Schicht aus Gewürzgurkenscheiben, die zweite Hälfte Fleisch. Abschließend werden die Brötchendeckelwürfel so auf den Salat gelegt, dass die Seiten mit Sesam oben liegen.