Double Beef & Cheese vs. Pflaume & Dattel

Servus Madl und Buam,

da meine Familie mal wieder laut nach Burger geschrien hat, habe ich mich zu einem neuen Grillrezept bzw. zu einer neuen Burgersauce hinreißen lassen und haben ihnen einen Burger gezaubert! Denn:"Burger gehen ja bekanntlich immer". Es gibt zwar mittlerweile sehr gute BBQ Saucen zum Kaufen wie auch gute Burgerläden, aber Grundsätzlich mach ich mir auch gerne auch mal die Arbeit, für einen selbstgemachten Burger mit eigener Grillsauce. Ganz nach dem "MOTTO" es kommt rein und drauf was da ist und schmeckt! Da ich mir aber vorher nie wirklich Gedanken mache, was man so auf einen Burger packen kann (außer viel Fleisch, Bacon und Käse), habe ich mal nachgesehen, was ich so für die Burger-Sauce alles im Kühlschrank habe, um etwas feines zu gezaubert. In den folgenden Schritten zeige ich Euch kurz die Zubereitung und den Aufbau des Burgers.

Für die Burger Sauce gebt Ihr gebt die Mayonnaise, Pflaume, Datteln, 1 EL Cranberrys wie BBQ Sauce mit einer 1/2 Limette und etwas Salz & Pfeffer in den Mixer oder Multi-Zerkleinerer zum Mixen ? FERTIG! Ihr seht selbst, wie simpel und schnell man selbst eine Sauce zum Grillen zaubern kann. Daher einfach mal schauen was man so im Kühlschrank hat und schmeckt!

Nachdem wir die Soße fertiggestellt haben, widmen wir uns dem Bacon! Diesen Braten wir wie gewohnt und legen ihn auf ein Küchenrolle zum Abtropfen. Nun die Burger Petties wie gewohnt erst von der einen Seite braten und nach dem wenden eines mit Cheddar und das andere mit Brie belegen, damit der Käse beim Braten schon schmelzen kann. Nach dem Braten lassen wir die Burger-Patties noch im indirekten Bereich nachziehen, damit das Pattie durch und der Käse schnelzen kann. Da ich jedes Fleisch gerne auf dem Punkt gegrillt Esse, stecke ich selbst hier eine Kerntemperaturfühler rein und lasse es auf 54-55 Grad ziehen. Nun den Salat, Gurke und Tomaten schneiden und dann kann es auch schon losgehen!

Jetzt geht es auch schon ans Belegen, in folgender Reihenfolge:

> Boden
> 2 EL Sauce
> Salat
> Gurke und Tomate
> Pettie mit Chaddar
> Bacon
> Pettie mit Brie
> Bacon
> 1 EL Cranberrys
> Röstzwiebeln
> Deckel

Nun wünschen wir Euch bei diesem Grillrezept bzw. Saucenrezept viel Spaß beim nachmachen und lasst ihn Euch schmecken!

Zutaten

> 4Bun´s
> 1200 g = 8x 150gRinderhackfleisch aus dem Kamm

- 16 ScheibenBacon
- 1/2Eisbergsalat
- 8 ScheibenCheddar Käse
- 200gBrie (viereckig)
- 1/4Gurke
- 1-2Tomaten
- Röstzwiebeln
- 250mlMayonnaise
- 1Pfaume
- 5Datteln
- 5 ELCranberrys oder Preiselbeeren
- 1 EL BBQ Sauce
- 1/2Limette
- Salz & Peffer

Hardware

- Mixer
- Kerntemperaturfühler