The B.O.M.B Burger

Unser erster XXX-Burger nur für Euch! XXX aus dem Grund, da ihr ihm einen Namen verpassen sollt! Denkt Euch einen Namen aus, schreibt uns Eure Namensvorschläge unter die Videos und der "BESTE" Vorschlag gewinnt!

GEWONNEN HAT: The B.O.M.B Burger (bacon onion mustard beef) Danke Björn

Danke für diesen ?GEILEN? Namen!! Jetzt wollt ihr bestimm wissen wie man ihn zubereitet.

Für den B.O.M.B Burger bitten Deinen Metzger, 800 g Rinderkamm durchzudrehen. Kamm hat genau die richtige Mischung aus Fett und Fleisch. Die Masse in vier Portionen teilen, mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und zu Pattys von etwa 12 cm Ø ? etwa 2 cm größer als die Burgerbrötchen ? flach drücken. Auf einen eingeölten Teller legen und kalt stellen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Essig und 1 Prise Meersalz würzen. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden, die Burgerbrötchen halbieren. Für Salat und Dressing den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel füllen und mit den restlichen Zutaten verrühren; abschmecken.

??×

Ich bereite immer nur zwei Burger auf einmal zu, damit sie perfekt geraten. Den Grill in Stellung bringen und den Speck auf mittlerer Hitze braten. Die Pattys mit etwas Öl bestreichen, salzen und pfeffern, zwei Pattys auf den Grill legen. Die Pattys nach 1 Minute wenden und mit 1 Spritzer Chipotle-Tabasco und ½ TL Senf bestreichen. Nach 1 weiteren Minute umdrehen und die zweite Seite mit Tabasco und ½ TL Senf bestreichen. Eine weitere Minute später das Fleisch mit dem knusprigem Speck und 1 Scheibe Käse belegen, 1 winzigen Schuss Wasser in die Pfanne gießen und die Pattys mit einer hitzebeständigen Schüssel zudecken, bis der Käse schmilzt ? 30 Sekunden sollten genügen. In der anderen Pfanne 2 Burgerbrötchen in dem ausgelassenen Speckfett goldgelb rösten. Die beiden anderen Burger ebenso zubereiten.

Auf die unteren Brötchenhälften Salat mit Dressing verteilen, die Pattys mit Speck und Käse daraufsetzen und mit Zwiebel und Gurke garnieren. Die Deckel mit Ketchup bestreichen, auflegen und sanft andrücken. Lässt man die Burger warten, weichen die Brötchen durch, also am besten sofort servieren. Aber wer sich vor keiner Schweinerei fürchtet, wickelt sie in Pergamentpapier und lässt sie noch 1 Minute stehen ? und dann hinein ins Vergnügen.

??×

Zutaten

> 800gRinderhack aus dem Kamm
> 1große rote Zwiebel
> 1Schuss Weißweinessig
> 2große Gewürzgurken
> 4Burgersemmeln

- 8Scheiben Bacon
- Senf4 TL
- Ketchup4 TL
- 4Scheiben Käse
- 1/2Eisbergsalat
- 2 ELMayo
- 1 ELKetchup
- 1 TLChipotle-Tabasco
- 1 TLWorcestersauce
- 1 TLWeinbrand
- Ankerkraut Buletten & Fleischpflanzerl
- Ölivenöl
- 2Halbe Bier