

der Schwabenburger

einfach lecker.... !



der Schwabengriller

Zutaten:

- 4 Laugenbrötchen
- 800g Hackfleisch gemischt
- schwäbisches BBQ Sößle von Bidermann Feinkost oder eine Alternative
- 2 mittlere Zwiebeln in Ringe geschnitten
- ca. 100ml Bier z.B. von Alpirsbacher
- Wasser
- Zucker (ca. 2-3 EL)
- 20-30g Fett zum anbraten
- Salz, Pfeffer, Paprika oder @Steak und magical powder von Bidermann Feinkost
- 1 gute Hand voll Spätzle (selbstgemacht oder von Settele)
- ca. 50g Reibekäse (Emmentaler ist super)
- halber Becher Schlagsahne
- 1 kleine Hand voll Petersilie grob gehackt
- 2 Maultaschen (selbstgemacht oder von Settele) in Streifen
- 8 Scheiben Bacon
-

so geht's:

- Das Rezept bezieht sich auf ca. 4 Burger

ACHTUNG:

Mengenangaben sind nur grobe Schätzungen - es kommt immer auf die Qualität der Rohstoffe und auf das persönliche Geschmacksempfinden an

Beschreibung der Zubereitungsschritte auf meinem youtube-kanal "der Schwabengriller" und auf www.der-schwabenburger.de

Auf dieser Seite könnt ihr auch eure Bilder des Burgers hochladen, bitte mit dem Hashtag #schwabenburger ;-)

Guten Appetit!