

beefy cheese & bacon burger

it's burger time!



der Schwabengriller

Zutaten:

- 800 gr. frisches Rinderhackfleisch
- 200 gr. bacon
- Worcestersoße
- 8 Toastbrötchen
- 1 Päckchen Mozzarella, gerieben
- 1 Zwiebel oder Röstzwiebeln
- Ketchup oder andere Soße nach eigenem Geschmack
- Salz/Pfeffer

so geht's:

- Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen, Worcestersoße zugeben und alles gut durchmischen
- 8 Patties je ca 100 gr. formen
- Patties mit Senf bestreichen und mit dem Bacon umwickeln
- Zwiebel in dünne Ringe schneiden
- Die Patties kurz direkt auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten angrillen und dann indirekt bis zur gewünschten Kerntemperatur ziehen lassen. (ich empfehle 75°C) in der Zwischenzeit die Zwiebelringe anbraten
- Die Toasties ebenfalls kurz angrillen

Burger anrichten:

- Toastbrötchenunterteil mit Ketchup oder anderer Soße bestreichen, Patty auflegen und mit Mozzarella und den glasierten Zwiebel bedecken.
- Oberteil des Toastbrötchen auflegen und schnell genießen ;-)

Natürlich ist dies nur eine "Grundidee", es geht hauptsächlich darum euch zu zeigen wie einfach und schnell supersaftige Patties mit knusprigem Speck selbst herzustellen sind :-)

Guten Appetit !

mehr Rezepte auf www.der-schwabengriller.de