



www.timskitchen.de

Tim's BBQ Bacon & Beef Burger

Zutaten für: 1 Burger

1	Stück	Burger-Bun (Brötchen)
150	g	gehacktes Rindfleisch
50	g	Tatar
100	g	Bacon in Scheiben
1	Stück	kleine rote Zwiebel
1	Stück	Fleischtomate
2	Blätter	Romanasalat
1	Scheibe	Cheddar Käse
1,5	EL	Burger Sauce
1,5	EL	BBQ Sauce
		Meersalz
		Pfeffer
		Olivensöl



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Diesen Burger-Hochgenuss bereite ich in einem Holzkohle-Kugelgrill zu, dieser muss zu einer Hälfte direkte und zu anderen Hälfte indirekte Hitze haben. Die Temperatur sollte bei 180° C. liegen.

Als erstes legt die Bacon-Scheiben bei direkter Hitze auf den Grill und lasse ihn schön braun werden. In der Zwischenzeit geben wir das Hackfleisch und das Tatar in eine Schüssel (beides sollte Zimmertemperatur haben!). Nehmt den Bacon vom Grill und hackt ihn auf einem Küchenbrett klein. Den gehackten Bacon gebt zum Fleisch und vermengt alles gleichmäßig mit einander.

Jetzt könnt ihr den Paddy aus der Fleischmasse formen, achtet darauf, dass der Paddy ca. 2 cm größer im Durchmesser ist als das Brötchen und in die Mitte des Paddy drückt mit einem Esslöffel eine ebenso große und tiefe Mulde. Das gleicht sich später beim Grillen wieder aus und euer Burger erhält die perfekte Größe.

Die Zwiebel könnt ihr schon mal schälen und in möglichst feine Ringe schneiden, die Tomate waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden, den Salat waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Jetzt seid ihr perfekt vorbereitet und habt später am Grill alles zur Hand.

Auch die Burger Sauce und die BBQ Sauce sollten bereit stehen, beide Rezepte findet Ihr auf meiner Homepage: www.timskitchen.de

Am Grill, träufelt etwas Olivenöl auf den Paddy und verreibt dieses gleichmäßig, nun würzt das Fleisch von beiden Seiten mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.

Grillt den Paddy für 1,5 Minuten auf direkter Hitze bei geschlossenem Deckel. Dann wendet den Paddy und grillt die zweite Seite ebenfalls für 1,5 Minuten bei direkter Hitze. Jetzt legt den Paddy in den indirekten Bereich, legt den Käse darauf und lasst ihn für 3 Minuten bei geschlossenem Deckel ruhen.

Die Ober- und Unterseite vom Burger-Bun grillt für ca. 15 Sekunden auf direkter Hitze, der Bun soll schön angeröstet sein, aber auf keinen Fall verbrannt!

Baut den Burger nun wie folgt zusammen: Unterteil vom Burger-Bun, BBQ-Sauce, rote Zwiebeln, Fleisch, Tomaten, Salat und mit Burger-Sauce eingeriebenes Oberteil vom Burger-Bun.

Lasst euch diesen unglaublich guten Burger schmecken, ihr werdet ihn lieben!