

CHILI BURGER

Mit Whiskey BBQ Sauce



Zeit | Pers.
60 MIN. | 4



CHILI BURGER

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN

400 G HACKFLEISCH (RIND)

2 EL TEXAN STEAK RUB

8 SCHEIBEN BACON

8 CHERRY TOMATEN

1 KLEINE ROTE ZWIEBEL

1 AVOCADO

MEERSALZ

PEPERONCINO ITALIANO AUS DER MÜHLE

4 SÜSSKARTOFFELN

1 EL OLIVENÖL ZUM BACKEN & BRATEN

1 EL DIPPER ROSMARINO

4 SCHEIBEN CHEDDAR KÄSE

8 LETTUCE (SALAT)

4 HAMBURGERBRÖTCHEN

WHISKEY BBQ SAUCE

ZUBEREITUNG

Grill/Ofen auf 160°C vorheizen. Hackfleisch mit Texan Steak Rub würzen, daraus in der Burgerpresse 4 Hamburger pressen und im Kühlschrank kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen und Bacon darauf im Ofen knusprig backen.

Cherry Tomaten in kleine Stücke schneiden, Zwiebel fein hacken. Beide Zutaten mit zerdrücktem Avocadofleisch verrühren und mit Peperoncino Italiano und Meersalz würzen. Kartoffeln schälen, in gleich große Spalten schneiden und mit Olivenöl zum Backen & Braten und Dipper Rosmarino mischen. Ofen auf 180°C aufheizen und die Kartoffelspalten auf der 2. Schiene von unten ca. 15 Min. backen.

Grill auf 200°C vorheizen. Hamburgerbrötchen der Länge nach halbieren und kurz auf dem Grill angrillen für zusätzliche Röstaromen. Dann die Hamburger auf dem Grill jeweils ca. 3 Min. auf jeder Seite braten. Vom Grill nehmen, mit einer Scheibe Cheddar Käse belegen, wieder auf den Grill legen und Käse darauf schmelzen lassen. Auf eine untere Brötchenhälfte zuerst ein Salatblatt, dann den Fleischburger, danach einen großen Löffel Avocado-Tomatenmix und zwei Scheiben knusprigen Bacon legen. Nun kommt noch der Deckel* auf alles und wird mit einem langen Spieß durch alle Lagen fixiert – fertig! Mit den gebackenen Süßkartoffeln und der Whiskey BBQ Sauce servieren.

**Gourmet-Tipp: 4 EL Olivenöl Mayonnaise und 1 EL Mango-Agrodolce auf die Innenseite der Deckel streichen.*

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.