TEXANISCHER BURGER

Mit Whiskey BBQ Sauce

TEXANISCHER BURGER

Vorbereitungszeit: 30 Minuten **Zubereitungszeit:** 10 Minuten
Personen: 4

ZUTATEN:

400 GR RINDERHACKFLEISCH
2 EL TEXAN STEAK RUB
8 SCHEIBEN SPECK
8 KIRSCHTOMATEN
1 KLEINE ROTE ZWIEBEL
1 AVOCADO
GHOST CHILLI SEASONING
MEERSALZ
4 SCHEIBEN CHEDDAR
GRÜNER SALAT
4 BURGER-BRÖTCHEN
WHISKEY BBQ SAUCE
4 HAMBURGERSPIESSE

ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit Texan Steak Rub würzen. Daraus von Hand oder in der Burgerpresse 4 Hamburger formen/pressen und mit dem Daumen eine kleine Vertiefung in die Mitte jedes Burgers drücken, damit sie sich beim Grillen nicht aufwölben. Im Kühlschrank kalt stellen.

Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden, Zwiebel fein hacken. Beide Zutaten mit dem zerdrückten Avocado-Fleisch gut vermischen und mit Ghost Chilli Seasoning und Meersalz würzen.

Speck auf dem Grill schön braun und knusprig braten. Burger-Brötchen halbieren und beidseits ganz kurz auf dem Grill anrösten. Hamburger auf dem Grill scharf anbraten, je nach Dicke dabei nach ca. 3 Minuten einmal wenden. Ein guter Indikator für den richtigen Moment zum Wenden ist, wenn an der Oberfläche Fleischsaft austritt. Die Unterseite sollte sich ohne Haften vom Rost lösen lassen. Vom Grill nehmen, mit einer Scheibe Cheddar Käse belegen, wieder auf den Grill legen und Käse darauf kurz schmelzen lassen.

Auf jede untere Brötchenhälfte zuerst ein Salatblatt, dann einen Burger mit geschmolzener Käsescheibe, einen großen Löffel Avocado-Tomaten-Masse, zwei Scheiben Speck und etwas Whiskey BBQ Sauce geben. Mit der oberen Brötchenhälfte abschließen und das Ganze mit einem Hamburgerspieß fixieren.

Guten Appetit!

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