



Dry Age Beef Burger

Zutaten für zwei Personen:

Burgerbrötchen
400g Hacksteak
Cheddar Cheese
Gurken Relish
Paprika
Eisbergsalat
Tomate, Gurke, Zwiebel
Burgersoßen, Ketchup, Senf

Zubereitung:

Beginnen Sie mit den Salatgarnituren. Schneiden Sie dazu Salatblätter, die etwas größer als das Burgerbrötchen sein sollten. Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden und auf die Salatblätter legen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Wichtig ist, dass Sie dieses nicht salzen und pfeffern. Jeweils 2 Minuten auf jeder Seite braten. Danach den Cheddar Cheese auf das noch heiße Fleisch legen und die Pfanne für 2 Minuten bei 180° in den Backofen stellen. Für den vegetarischen Burger wird statt dem Fleisch Spitzpaprika angebraten.

Damit die Burgerbrötchen schön knusprig werden, müssen Sie diese halbieren und die verschiedenen Hälften mit Butter bestreichen, bevor sie in der Pfanne angebraten werden.

Je nach Belieben kann danach die Hitze der Pfanne genutzt werden um dort Bacon anzubraten.

Als nächstes werden die Burger belegt. Dazu die Brötchenhälften mit Burgersoße bestreichen. Wichtig ist, dass Sie darauf achten auch die Ränder zu bestreichen. Die oberen Brötchenhälften mit Senf und Barbecue-Soße bestreichen. Das Fleisch auf die untere Hälften legen und mit der Salatgarnitur bedecken. Einen Klacks Ketchup und Gurken Relish auf die Garnituren geben. Nach Belieben Zwiebeln und Bacon hinzufügen. Bei dem vegetarischen Burger wird das Fleisch durch die Spitzpaprika ersetzt.

Zum Servieren in jede Hälfte des Burgers ein Stäbchen stecken, sodass er sich bequem in zwei Hälften zer teilen lässt.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**