Smashed Burger

Köchln: Patrick Bayer

4 Personen
Vorbereitungszeit: 40 Min.
Grillzeit: 10 Min.
Grilltemperatur: 350°C
Zubehör: Plancha, Burgerglocke, Fleischbeschwerer

Zutaten:

800g Faschiertes vom Rind (80/20)
Salz, Pfeffer
Pfeffer
8 Streifen Bacon
4EL BBQ Sauce
4EL Aioli
Röstzwiebeln
8 Scheiben Cheddar
4 Burger Buns
Rucola

Zubereitung:

1. Plancha einsetzen und Grill auf 350°C vorheizen.
2. Bacon auf der heißen Platte anbraten und vom Grill nehmen.
3. Die Burgerbrötchen im verbleibenden Fett verteilen und anbraten.

INTERN

4. Die Fleischkugeln auf die Plancha setzen, mit dem Fleischbeschwerer möglichst flach drücken und anschließend salzen und pfeffern.
5. Patty wenden, Röstzwiebeln darauf verteilen und jedes Patty mit jeweils einer Scheibe Käse belegen.
6. Mit der Burgerglocke abdecken - auf diese Weise schmilzt der Käse besser und das Patty gart schneller.
7. Anrichten des Burgers: 1EL Aioli auf die Unterseite des Buns. Es folgen Rucola, zwei Pattys übereinandergelegt, 2 Scheiben Bacon und 1EL BBQ Sauce. Abschließend den Deckel des Buns auf den Burger setzen.

INTERN