



Burger 2.0

Ein absoluter Klassiker – Neu inspiriert,
frische Zutaten und vollster Genuss.
Ein Rezept-Tipp der Metzgerei Mois
aus Püchersreuth

Zutaten für 4 Burger

4	Burgerbrötchen
800g	Rinderhack mind. Fettgehalt 25-40% oder 4 fertige Patties vom örtlichen Metzger Ihres Vertrauens
8g	Salz
etwas	Knoblauchgranulat
1 Bd.	Rucola
2	mittlere rote Zwiebeln
2	Tomaten
8 Scheiben	Räucherbauch (Bacon)
4 Scheiben	Cheddarkäse
4	Eier
	Honigsenf
	BBQ Soße
etwas	Öl
1	Pfanne

Zubereitung

Das Rinderhack mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauchgranulat vermischen und kräftig durchkneten. In den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen, Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Zuletzt die gewaschenen Tomaten in ½ cm dünne Scheiben schneiden.

Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zu vier Patties à 200 g formen. Diese werden auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten bei großer Hitze direkt angegrillt. Danach in den indirekten Bereich legen und je nach Wunsch nachziehen lassen (medium bis durchgegart). Während des Nachziehens die Eier in der heißen Pfanne mit etwas Öl zu Spiegeleiern braten und den Bacon knusprig grillen.

Die Patties mit Cheddar belegen. Wenn der Käse zu schmelzen beginnt die Burgerbrötchen aufschneiden und antoasten.



Burgerexperte Andreas Mois

Nun den Burger 2.0 belegen:

Auf den Brötchenböden den Rucola verteilen, jeweils ein Pattie, zwei Tomatenscheiben und ein paar Zwiebelringe darauf setzen. Mit etwas Honigsenf und ein paar Spritzern BBQ-Soße verfeinern. Bevor der Brötchendeckel aufgelegt wird, wird das Ganze noch mit je zwei Scheiben Bacon und einem Spiegelei getoppt.

Spießchen durchstecken.
Fertig. Guten Appetit.