

[MiG BURGER]

Zutaten

[für 4 Burger oder 8 Miniburger]

- ✦ 500 g Rindsfaschiertes (ideal: Schulter und Brust gemischt mit 20 % Fettanteil)
- ✦ Salz und Pfeffer
- ✦ 8 Scheiben Bacon
- ✦ 4 oder 8 Buns
- ✦ Tatarsensoße
- ✦ etwas Blaukraut, in Streifen geschnitten
- ✦ Tomaten, grün und in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung

- 1_** Würze das Faschierte nach Belieben und forme Kugeln zu ca. 125 g. Wir verwenden hierfür Salz und Pfeffer. Achte aber darauf, es nicht zu stark zu würzen, weil der Bacon auch Würze verleiht.
- 2_** Gib einen Tropfen Öl in die Hamburgerpresse und presse die Patties (Laibchen). Falls du keine Presse hast, forme die Patties mit der Hand und drücke mit dem Löffel eine Kuhle in die Mitte.
- 3_** Bereite den Grill für direkte Hitze auf ca. 250 °C vor.
- 4_** Grille die Patties auf beiden Seiten scharf an, aber achte darauf, dass die Kerntemperatur bei 54 °C bleibt.
- 5_** Grille den Bacon und röste die beiden Hälften des Bun an.
- 6_** Bestreiche die Unterseite des Bun mit Soße und gib das Blaukraut darauf.
- 7_** Dann kommen das Patty, die Tomate und der Bacon darauf.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

