



XXL TRIPPLE CHEESBURGER

Von der Edelstahlplancha

Zutaten

- 600g Rinderhackfleisch
- 1 Burger Bun (Brioche)
- 2 Salatblätter (Lollo Bionda)
- 1 EL Kühne Jalapenos
- 4 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben Cheddar Käse
- 50ml Ribs und Burger Soße von den Sizzle Brothers
- Nach Belieben
MC.ELLISDA'S
„BURGERMEISTER“
Gewürz

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 10 Minuten

Benutztes Equipment:

- Gasgrill
- Edelstahlplancha (BBQ Toro)
- Burgerpresse (Grillshow)
- Gloche / Abdeckhaube (Moesta)



Zubereitung:

- Plancha auheizen
- Baconscheiben darauf knusprig kross anbraten
- Aus dem Hackfleisch 3 Kugeln mit jeweils 200g formen und diese mit der Burgerpresse auf die Plancha pressen. Jetzt erst mit dem Burgermeister Gewürz von oben würzen.
- Nach ca. 2-3 Minuten die Patties wenden und diese Seite mit dem Burgermeister Gewürz würzen.
- Patties bis zum gewünschten Gargrad braten.
- Burger Bun aufschneiden und die Innenseiten jeweils kurz auf der Plancha anknuspern, bis diese etwas Farbe bekommen haben.
- In dieser Zeit auf die Patties den Käse legen, die Patties übereinander stapeln und mit der Gloche den Käse für ca. 30 Sekunden Überschmelzen lassen.

Burger zusammenbauen:

- Soße auf die Unterseite des Buns geben.
- Salat darauf geben
- Fleisch mit überschmolzenem Käse darauf geben
- Bacon darauf geben
- Jalapenos darauf geben
- Nochmal soße darauf geben und Deckel drauf machen