

Rezept des Monats



Zutaten:

- 4 Brioche Buns
- 800g Rinderhack
- 160g Steinburger
- 12 Scheiben Bacon
- 4 große Blätter Salat
- 1 große Tomate
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 4 EL BBQ-Sauce
- 1 Schuss Bier
- 4 EL Mayo
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Worcestersauce

- Bacon knusprig braten und zur Seite legen
- Zwiebeln langsam in Butter 10 Min. anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen, mit Bier ablöschen, 2 EL BBQ-Sauce dazugeben und einkochen lassen
- Rinderhack formen und scharf anbraten, salzen, nach 2 Minuten wenden
- Käse auf die Patties und je 2 Patties stapeln
- 4 EL Mayo, 2 EL BBQ-Sauce, Senf, Honig und Worcestersauce zu einer Sauce verrühren
- Auf auf das Bun, Salat, Tomate, Patties, Bacon, Zwiebel und dann den Deckel drauf

