



Gewürze

1-2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel schwarzer Pfeffer
1 Esslöffel süßes Paprikapulver
1 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Esslöffel Zwiebelgranulat

Zutaten

Burger Brötchen
Gurke
Tomate
Salat
Senf
BBQ Sauce
Mayonnaise
Ketchup
6 Rote Zwiebeln
1 Packung Bacon
Gouda
Emmentaler
Cheddar

Das Fleisch

800 Gramm Rinderhack



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes würzen wir unser Rinderhackfleisch. Hier geben wir unsere Gewürze hinzu. Salz, schwarzer Pfeffer, süßes Paprikapulver, Knoblauchpulver und Zwiebelgranulat. Alles gut vermischen und durchkneten. Achtet vor allem darauf, dass ihr keine Gewürznester habt.

Nun nehmt eure Waage und wiegt euch das Gewicht eurer Patties ab. Wenn ihr dieses habt, kommt die Pattie Presse natürlich gewässert zum Einsatz. Wenn nicht, klebt euch das Hack an der Presse fest.

Jetzt das Schönste am Grill aufheizen. Ich habe den Smokefire auf 200 Grad mit der Plancha ca. 20 Minuten aufheizen lassen. Wenn ihr keine Plancha habt grill auch auf 200 Grad aufheizen und Bacon angrillen. Wenn ihr keine Plancha habt, geht auch super eine Gusspfanne. Wenn ihr Bacon und Zwiebeln fertig habt, stellt ihr beides zur Seite.

So nun das schönste die Patties kommen auf den Grill. 5 Minuten danach einmal wenden und den Käse auf dem Pattie platzieren und gebt dem ganz noch einmal ca 5 Minuten. Dann sind sie fertig und dann wird zusammengebaut.

Zusammenbauen: Hier ist es eigentlich egal, in welcher Reihenfolge Hauptsache, es schmeckt euch. Ich lege immer den Salat nach unten, etwas Mayo drauf und die Tomaten. Dann der Pattie. Darauf kommt BBQ-Sauce Zwiebeln, Bacon, Gurken, Senf und Ketchup. Deckel drauf und ab in die Figur damit 😊