



Zutaten Chili

- 2 Burger Brötchen
- 2 Tomaten
- 6-8 Salatblätter
- 8 Nürnberger Würstchen
- 300 Gramm Hack
- 4 EL Senf
- 4 EL Ketchup
- 4 Streifen Bacon
- 4 Eier
- 4 Scheiben Cheddar
- Schmelzkäse
- Etwas Öl zum anbraten

Die Gewürzmischung

- 2 EL Senfkörner
- 3 EL Brauner Zucker
- 2 EL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Kümmel
- 1 EL Nelken
- 1 EL Estragon
- 1 EL Thymian
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 TL Sellerie Salz
- 1 EL Paprika Pulver Süß
- 1 TL Cayenne Pfeffer

Howdy, lasst uns mit der Zubereitung beginnen. 🍌

Heute machen wir uns einen richtig leckeren International Frühstücksburger von der Weber Plancha, so wie man es vom Buffet im Urlaub kennt.

Schmeißt euren Grill an auf ca. 200 Grad. Die Plancha in meinem Fall benötigt ca. 20 Minuten bis sie heiß und startklar ist. Dann legt ihr los. Legt nun nach und nach alle Zutaten auf die Plancha. Beginnt am besten mit den Würstchen und dann folgt nach und nach der Rest. Wenn ihr die Patties wendet, solltet ihr die Tomate auf den Pattie legen und mit Käse abdecken. Zum Schluss kommen noch die Brötchen darauf zum Antoasten.

Habt ihr alles fertig, baut ihr das alles zusammen wie ihr möchtet und macht euch einen richtig leckeren Burger daraus.

So, nun bleibt nur noch ab in die Figur 😊