



Die Zutaten:

1 KG Rinderhackfleisch

Gewürz: Don Marcos
Pork Powder 4 EL

1 Packung Bacon

1 Tasse Ketchup

1 Tasse BBQ Sauce

Whiskey (nach
Geschmack)

1 Handvoll
Räucherchips

1 Handvoll Cheddar
klein geschnitten

Cheddar in Scheiben

1 rote Zwiebel

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL Zwiebelgranulat

5 EL brauner Zucker

2 EL Worcester Sauce



Ein absolutes mega Rezept mit einem sagenhaftem Geschmack. Das Beste daran ist die einfache und schnelle Zubereitung. Starten wir mit der Zubereitung des Hackfleisches. Gebt hier ganz einfach 4 EL Pork Powder oder Gewürz nach eurer Wahl hinein und vermengt jetzt alles richtig ordentlich durch ca.4-5 Minuten kneten. Achtet darauf, dass ihr keine Gewürznester habt. Nun formt ihr 4 große Patties daraus und stellt dies bei Seite

Jetzt geht es schon an den Grill. Startet euren Grill und regelt ihn so auf ca. 200 Grad ein

Als Erstes grillt ihr euren Bacon schön knusprig und nehmt ihn vom Grill. Lasst ihn abkühlen und schneidet ihn klein.

Nun legt ihr eure Patties auf den indirekten Bereich und packt euere Räucherchips auf die Glut und lasst es ordentlich Rauchen 😊.

Wenn es so langsam aufhört zu rauchen, stellt ihr eure Pfanne auf den Grill und lasst sie heiß werden. Gebt ein wenig Fett oder Öl hinein und jetzt die Patties in die Pfanne und schön zerkleinern.

Nun gebt ihr die Zwiebel hinzu. Nun kommt das schönste der Whiskey, den gebt ihr nach Geschmack hinzu und flambiert ihn ab.

Wenn die Flüssigkeit so weit verdunstet ist, kommt das Knoblauch - Zwiebelpulver sowie der braune Zucker und der Bacon dazu.

Habt ihr alles untergehoben, kommt der Senf 1 Tasse Ketchup und 1 Tasse BBQ Sauce hinzu, natürlich passt ihr Geschmack und Konsistenz eurem Geschmack an.

Legt jetzt eure Burger Buns mit Butter bestrichen auf den Indirekten Bereich damit sie schon ein wenig an toasten.

Wichtig gebt nun den klein geschnittenen Cheddar in die Pfanne.

Jetzt nur noch zusammenbauen und AB IN DIE FIGUR 😊