

BBQ Burger

Rezept für 10 Burger



Vorbereitungszeit

1 Stunde



Grillzeit

5-10 Minuten



Grilltemperatur

250° C



Schwierigkeit

Leicht

Zutaten

Zutaten für 10 Burger

Patty:

Rinderhackfleisch ca. 150g bis 200g pro
Patty
Salz, Pfeffer
Gewürze nach Geschmack

Burger und Sandwich Teig (10 Buns):

200 ml Brauerherren Pils
4 EL Milch
1 Würfel frische Hefe
35 g Zucker
8 g Salz
80 g weiche Butter
500 g Mehl Typ 550
1 Ei
2 EL Milch
2 EL Wasser
Sesam (Schwarz und Weiß)

So wird's gemacht:

Zutaten für die Buns in eine Küchenmaschine geben und durchkneten lassen.

Ei und Milch Zimmertemperatur

Buns mit Ei bestreichen und Sesam bestreuen und bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) für 16-20 Minuten backen.

Die Fleischpattys idealerweise in einer Burgerpresse formen.

Grill aufheizen auf ca. 250 Grad

Patty scharf angrillen, nach ca. 90 Sekunden drehen.

Pattys mit Käse belegen und parallel den Bacon knusprig grillen

Burger Brötchen antoasten und nach Wunsch belegen

Patty nach gewünschten Gargrad auf dem Burger legen

Wir empfehlen unsere Einbecker BockBQ Sauce.

 **Passendes Bier**



Toppings nach Wahl:

- Einbecker Bierzwiebeln
- Salat
- Tomate
- Bacon
- BockBQ Sauce
- Käse