



HoffmannTM
.....

Smash-Burger mit Bacon-Jam

Zutaten

(Für 2 Burger)

- 2 Burger-Brötchen
- 400 g Rinderhackfleisch
- 3-4 Baconstreifen
- 3 rote Zwiebeln
- 4 Scheiben Cheddar
- 4 EL Mayonnaise
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Senf
- 1 EL Balsamico-Creme
- 1 EL Worcestersauce
- etwas Chipotle-Sauce
- etwas Butter
- Pfeffer

Zubereitung

1. Den Bacon fein würfeln und anschließend nochmals grob hacken. In die Teppanyaki-Platte geben und langsam anbraten. Währenddessen die Zwiebel in feine Würfel schneiden, zum Bacon geben und beides gemeinsam anbraten. In der Zwischenzeit die Mayonnaise mit Worcestersauce und Pfeffer verrühren.
2. Den braunen Zucker und den Ahornsirup über den Bacon geben und karamellisieren lassen. Anschließend Senf, Balsamico, 1 EL Chipotle-Sauce sowie etwas Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen. Die Bacon-Mischung anschließend am Rand der Platte warm halten.
3. Das Rinderhackfleisch in vier gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Auf die Teppanyaki-Platte geben, flach drücken und nach 2-3 Minuten wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gefalteten Cheddar-Scheiben auf die Patties legen. Die Burger-Brötchen mit etwas Butter goldbraun rösten. Die unteren Brötchenhälften mit Pfeffer-Mayo bestreichen, je ein Patty darauflegen, etwas Chipotle-Sauce daraufgeben und ein zweites Patty daraufsetzen. Mit Bacon Jam toppen und die Burger mit den oberen Brötchenhälften schließen. Mit etwas Bacon Jam an der Seite anrichten.

TEPPANYAKIPLATTE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
mas REZEPTE