

TH. KÖNIG BURGER

VORBEREITUNG 1 STUNDE | GRILLEN 10 MINUTEN



ZUTATEN

2 Burger-Patties zu je 200 g

2 Burger Buns

2 Tomatenscheiben

2 Salatblätter

4 EL Mayonnaise

Th. König-Käse*

Th. König-Zwiebeln*

*) Rezept unter:
<http://bit.ly/beefimpott>

ZUBEREITUNG

1. Zugegeben, die Zubereitung dieses Burger ist etwas aufwendiger, wenn die Buns selber gebacken werden, die Th. König-Zwiebeln und der Th. König-Käse zubereitet werden, aber der Aufwand lohnt sich definitiv! Die Rezepte dafür findet ihr unter <http://bit.ly/beefimpott>

2. Die Zubereitung dieser drei Zutaten nimmt auch den Großteil der Arbeit in Anspruch. Sobald die Sachen fertig sind, geht es am Grill weiter. Wir haben unseren Bier-Burger auf dem Everdure Furnace Gasgrill zubereitet. Bei diesem haben wir zwei der drei Brenner auf Vollgas aufgeheizt und dann die Burgerpatties 2 Minuten je Seite bei hoher Hitze gegrillt. Anschließend werden sie in den indirekten Bereich des Grills gezogen, wo sie noch etwas nachgaren können. Je nachdem welcher Gargrad gewünscht ist, sollten die Patties etwa 2-5 Minuten nachziehen. Wer seine Burger medium isst, sollte sie nach zwei Minuten runter nehmen. Während die Buns gegrillt werden, sollte der Bier-Käse in einem feuerfesten Gefäß auf dem Grill warmgehalten werden.

3. In der Zwischenzeit werden die Bier-Burger vorbereitet. Dazu werden die Innenflächen der Buns mit etwas Butter in einer Pfanne angeröstet. Dann werden die Buns mit Mayonnaise bestrichen, mit Salat und Tomate belegt und dann kommt das Fleisch-Patty. Auf dem Fleisch werden großzügig die Bier-Zwiebeln und der flüssige Bierkäse verteilt und zum Abschluss kommt die obere Hälfte des Buns auf den Burger. Fertig ist unser Bier-Burger!