



Black Angus SMASHED BURGER

- 1 Zwiebel in feine Scheiben schneiden und aus der 450g Black Angus Hackfleischrolle sechs Kugeln formen
- 2 Bacon auf die noch kalte Plancha/ in die noch kalte Pfanne legen und langsam auslassen
- 3 Zwiebeln für die Patties auf die Plancha im Baconfett anbraten. Nach kurzer Zeit die Hackfleischkugeln draufgeben und flach smashen. Hierzu empfehlen wir eine runde Burgerpresse aus Edelstahl. Mit Salz, Pfeffer und je 1 TL Senf würzen
- 4 Sobald die Patties von beiden Seiten schöne Röstaromen gebildet haben, jeweils eine Scheibe Bacon, 1 Scheibe Cheddar und Ober- und Unterseite der Buns drauflegen
- 5 Nach 2-3 Minuten wird schon zusammengebaut. Für den Zusammenbau noch etwas Burgersauce hinzugeben, Chili Nuggets und eingelegte Jalapeños dazu und schon hat man einen leckeren saftigen Burger



Zutaten

für 3 Person

- 450 g Black Angus Rinderhack
- 3 Stück Brioche Buns (6 Hälften) [inkludiert im Black Angus Smashed Burger Set]
- 6 Scheiben Bacon American Style
- 6 Scheiben Cheddar (mit oder ohne Chili)
- 1 Stück Zwiebel
- 6 TL Senf
- 3 EL Burgersauce
- 6 Stück Chili Cheese Nuggets optional
- 3 EL eingelegte Jalapeños optional
- Pfeffer
- Salz

