



PULLED BEEF BURGER

(1) Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und im Vakuumbeutel für 15 Minuten in kochendes Wasser legen.

(2) Danach stellen wir unsere Avocadocreme her. Hierzu höhlen wir eine Avocado aus, geben den Saft einer halben Limette hinzu, ebenso zwei gepresste Knoblauchzehen und schmecken es mit Salz und dem Cayennepfeffer ab.

(3) Nun können wir unsere Burger Buns halbieren und bei 150°C Umluft für 10 Minuten in den Backofen geben.

(4) Nachdem das Fleisch nun 15 Minuten im Wasserbad war, können wir den Beutel heraus nehmen.

(5) Der Burger wird nun nach Herzenslust mit unseren Komponenten belegt und noch heiß serviert! Einfacher geht es nicht!

ZUTATEN

- 250 g Gourmetfleisch Pulled Beef inkl. Burger Buns
- 1 Acovado
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- Saft einer halben Limette
- Jalapeños
- Gourmetfleisch BBQ Fleur de Sel
- Gourmetfleisch BBQ Smoky Chili
- BBQ Sauce



**DIESES REZEPT
ALS VIDEO AUF YOUTUBE**