

BBQ Burger vom Grill



„Ich bin ein Gourmegeggle.“

Zutaten:

ca. 250 g Rinderhackfleisch

ca. 200 g Bacon

1 Brötchen (Burger Bun)

3 Stangen grüner Spargel

eine Scheibe Cheddar

Salz und Pfeffer

MEGGLE BBQ Creme



Zubereitung:

Das Hackfleisch durchkneten bis das Eiweiß bindet und Fäden zieht. Zu einer Frikadelle formen und auf den Grill legen. Für ca. 5 Minuten auf jeder Seite anbraten. Nach den ersten 5 Minuten den Käse auf das Fleisch legen, damit er schmelzen kann. Anschließend vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, mit Bacon umwickeln und für 10 Minuten auf den Grill legen. Die Burger Buns auf dem Grill anrösten. Ober- und Unterseite mit MEGGLE BBQ Creme bestreichen und den Burger garnieren.

