



ZUTATEN

Brioche Bun	4 Stück
Butter	50 gr
Rindfleisch	800 gr
Mayonnaise	250 gr
Ketchup	75 gr
Gemüsezwiebel	1 Stück
Bacon	8-10 Scheiben
Cheddar	4-8 Scheiben
Blattsalat	nach Belieben
Essiggurke	1-2 Stück
Coer de Boef Tomate	1 Stück
Paprikapulver	1 TL
Knoblauchpulver	1 TL
Essig	1 TL
Sonnenblumenöl	etwas
Backpapier	1 Zuschnitt

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



/uhmami_yt

Melvin & Dustin



Smashed Cheeseburger

mit einer selbstgemachten
Burgersauce



AUFWAND
1/2 STUNDE



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
4/10

REZEPT

Schritt 1:

Für die Burgersauce Ketchup und Mayonnaise, Paprika- und Knoblauchpulver sowie Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel würfeln und in Öl anbraten. Bacon auf einem Backblech auslegen und ausbacken bis er gut gebacken und steif ist. Bacon in einem Mixer kleinhexeln oder mit einem Messer fein hacken. Zwiebeln sowie Baconpulver zur Sauce geben und verrühren.

Schritt 2:

Brioche Buns mit Butter bestreichen und eine Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen.
Buns mit der Innenseite in die Pfanne legen und leicht anrösten.
Salat zupfen und Tomate sowie Essiggurke in Scheiben schneiden.
Die Buns bei goldiger Bräune aus der Pfanne nehmen.

Schritt 3:

Rinderhack in 100 Gramm Kugeln portionieren.
Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl auf höchster Stufe anheizen.
Portionierte Patty-Kugeln in die Pfanne einlegen und Backpapier auf der Kugel ablegen. Mit einem schweren Gegenstand (Topf) absolut flach drücken.

Schritt 4:

Nach dem Wenden mit Salz und Pfeffer würzen und mit Cheddar belegen. Von der Platte nehmen sodass der Cheddar langsam schmilzt.
Burger nach Wunsch belegen.

Guten Appetit!

