

„NFL Season Kickoff Burger“

Auch als Veggie-Variante möglich

ZUTATEN für 6 Burger (1 Burger-Patty je 150g)

- 900g frisches Hackfleisch vom Weiderind*
- 3,5 bis 4 EL Rock'n'Rubs „The Winner Steaks it All“
- 6 Eigelb von freilaufenden Hühnern
- 12 Scheiben Bacon in Bio-Qualität
- Kleingehackte frische Tomaten, ohne das weiche Innere
- Burger Buns (Brötchen) von bester Qualität oder selbst gemacht (s. Rezeptvorschlag)
- Nach Belieben frische Rucola-Blätter oder alternativ Feldsalat
- Gewürzgurken, in Streifen geschnitten
- 6 Scheiben Cheddar-Käse
- 6 Eier



Burger-Soße:

- 9 EL Premium Tomaten-Ketchup mit hohem Anteil an Tomaten
- 6 Gewürzgurken in feine Stückchen geschnitten
- 3 EL Mayonnaise von sehr guter Qualität
- 3 EL Mittelscharfer Senf
- Eine Prise Gemüsebrühe
- Eine Prise Meersalz

**TIPP: Probiere den Burger gerne auch als Veggie-Variante; verwende statt Rinderhack vegetarischen Hackfleisch-Ersatz, nach Belieben veganen Käse-Ersatz und lasse den Bacon weg. Zubereitung sonst wie im Rezept.*

ZUBEREITUNG

1. Burger-Soße

Die Gewürzgurken fein schneiden und anschließend alle Zutaten für die Burger-Soße zusammen in einer Schüssel verrühren. Bis zur Verwendung kalt stellen.

2. Burger-Patties

Das Hackfleisch mit Eigelb vermischen. Den „The Winner Steaks it All“ BBQ Rub von Rock'n'Rubs (nach Belieben; etwa 4 EL auf 1 kg Hack) hinzugeben und gut durchkneten. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit das Hackfleisch gut den Geschmack annimmt. **Tipp:** Ungefähr 1 Stunde vor dem Grillen sollte das Hackfleisch aus dem Kühlschrank genommen werden damit es die Zimmertemperatur annehmen kann.

Das Hackfleisch zu 6 Kugeln formen (je ca. 150g). Die Kugeln auf die heiße Grillplatte legen und mit einer Burger-Pressenplatte drücken. Sobald die Burger-Patties eine schöne Farbe angenommen haben - wenden und auf die bereits gegrillte Seite eine Prise von dem BBQ Rub „The Winner Steaks it All“ geben sowie eine Käsescheiben legen. Die Patties am besten jetzt abdecken wenn der Grill einen Deckel hat (wie z.B. der **Outdoor-Ofen 4K von Everdure**), sonst improvisieren.

3. Burger

Die Eier auf dem Grill auf einer gusseisernen Platte oder in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten, mit Salz & Pfeffer würzen und warm stellen. Die Bacon-Scheiben ohne Zugabe von Fett knusprig auf dem Grill braten.

Sobald der Burger-Patty den gewünschten Gargrad erreicht hat (**Tipp:** Den optimalen Gargrad erreicht man am einfachsten mit einem **The Meat Stick - Fleischthermometer**), kann der Burger fertig gebaut werden. Zuerst aber noch die Brötchen aufschneiden und - wer will kann sie noch in einer Pfanne mit etwas Butter von der Innenseite goldbraun braten.

Zuerst wird die untere Seite des Burger-Brötchens mit der vorbereiteten Burger-Soße bestrichen. Nach Belieben Rucola-Blätter oder alternativ Feldsalat auf die Soße geben und die Tomatenstückchen darauf verteilen. Der Burger-Patty kommt auf die Tomaten, dann Gurkenscheiben, ein Spiegelei und Bacon (2 Scheiben). Mit einem Klecks Burger-Soße und der oberen Hälfte des Burger-Buns abschließen.

Tipp: Eine leckere Beilage zu dem Burger sind übrigens ganz klassisch Pommes verfeinert mit dem **Rock'n'Rubs Pomes Puder** in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie z.B.: American Classic Diner, mediterrane Tomate oder Bacon & Cheese.

Guten Appetit, viel Spaß beim Grillen & beim Spiel!