gefüllte Burger

oder auch ***Beer Can Bacon Burger*** genannt, weil diese Burger-Patty´s mit einer Bierdose geformt werden.

Zubereitung:
Das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer und etwas Oregano würzen, mit den Händen sorgfältig mischen und dabei etwas kneten bis es eine schöne und geschmeidige Masse ist. In zwei gleich große Teile portionieren, und zu einer Kugel formen. Die Fleischmasse um den Boden der Dose formen (Bild), Das Fleisch am Rand drückt man am Dosenrand entlang nach oben. Anschliessend zieht man die Dose nach oben aus dem Hackfleisch und hat jetzt ein Hackfleischnest, welches man füllen kann.

Zutaten: für zwei Burgerpatty´s
450 g Rinderhackfleisch
frische Champignons
Paprika
Scamorza (geräucherter Mozzarella)
4 Scheiben Bacon
Salz & Pfeffer
Oregano
1 Dose Bier/Softdrink oder vergleichbar

Zubereitung:
Bei der Paprika wird mit einem Sparschäler die Haut abgeschält, das Kerngehäuse entfernt und die Paprika wird in kleine Stücke geschnitten. Diese Stücke werden in etwas Olivenöl angebraten und dann bei Seite gestellt. Die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten. In etwas Öl werden die Champignons angebraten, gesalzen und gepfeffert und ebenfalls bei Seite gestellt.
Jetzt gibt man die Füllung in den Beer Can Bacon Burger. Zunächst gibt man die gebratenen Champignons in das Hackfleischnest, gefolgt von den Paprikastücken. Getoppt wird das Ganze mit einer Scheibe Scamorza (geräucherter Mozzarella) und etwas Oregano. Anschliessend umwickelt man den Beer Can Bacon Burger noch mit zwei Scheiben Bacon. Dieser sorgt für Geschmack und gleichzeitig auch für Stabilität, so dass das Hackfleisch nicht einreißen kann.
Beer Can Bacon Burger werden ausschließlich indirekt gegrillt. (ca. 20-30 Min. bei 150°C) bis der Käse zerlaufen ist. Die Burger belegen und fertig.

Kommentar:
Die Dose sollte eiskalt sein! Ist die Dose zu warm, klebt das Hackfleisch am Dosenrand fest und die Dose lässt sich nur schwer entfernen.

Historie:
Bilder und Rezept stammen ursprünglich von bbqpit.de

---

start

Grillen

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:beer_can_bacon_burger

Last update: **25.03.2022 18:16**