gefüllte Burger

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

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), die Dose heraus nehmen und Die Burger nun nach belieben füllen. z.B. wie unten beschrieben.

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:

Kommentar:

Historie:

---

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?rev=1439298437

Last update: **25.03.2022 18:16**