



# DOUBLE BACON-CHEESE-BURGER,

dazu Maiskolben mit Smokey Pfeffer-Butter

## ADD-ON



Briochebrötchen



Rinderhackfleisch



Aioli



Käse-Mix



BBQ-Pfeffermischung



Bacon (Scheiben)



Maiskolben (vorgekocht)



rote Zwiebel



Salatherz (Romana)



Butter



BBQ-Soße

30 Minuten

Stufe 2

Tag 1-2 grillen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Knoblauchpresse** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 PATTYS VORBEREITEN

In einer großen Schüssel **Hackfleisch** mit etwas **Salz\***, **Pfeffer\*** und der  **Hälfte** des **BBQ-Pfeffers** gut verkneten. Aus der Masse **4 Pattys** formen und beiseitelegen. **★TIPP:** *Mach die Pattys richtig schön flach, ca. 1 – 1,5 cm. Dann werden sie nicht zu dick nach dem Braten.*



## 2 PFEFFERBUTTER ZUBEREITEN

In einer kleinen Schüssel weiche **Butter** mit restlichem **BBQ-Pfeffer** und etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen. **★TIPP:** *Pfefferbutter auf ein Stück Backpapier stellen, so kannst Du die Butter besser in Scheiben schneiden.*



## 3 GEMÜSE VORBEREITEN

**Salatblätter** vom Strunk abschneiden und in einzelne Blätter aufteilen.

**Zwiebel** abziehen und in 0,5 cm dicke Ringe schneiden.

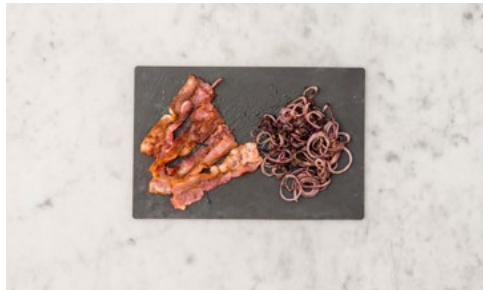


## 4 GRILWLEN

Jetzt geht es ans Grillen. Zuerst **Pattys** und **Maiskolben** auf den Grill legen.

**Pattys** zuerst auf einer Seite ca. 3 – 4 Min. braten. **Pattys** wenden, **Käse** auf die gebratenen Seiten verteilen und **Pattys** weitere 3 – 4 Min. braten, bis das **Fleisch** durchgebraten und der **Käse** oben geschmolzen ist.

**Maiskolben** in dieser Zeit rundherum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.



## 5 WEITER GEHT'S

**Zwiebelringe** 4 – 5 Min. grillen, bis sie weich sind.

**Baconscheiben** 2 – 3 Min. je Seite grillen, bis sie goldbraun sind.

**Briochebrötchen** aufschneiden.

**Brötchenhälften** auf dem Grill ca. 1 Min. auf den Schnittflächen tosten.

**★TIPP:** *Alternativ kannst Du natürlich auch alles in einer großen Pfanne braten.*



## 6 BURGER ANRICHTEN

Untere Seite der **Burgerbrötchen** mit einem Klecks **Aioli** bestreichen, mit **Salatblättern** und einem **Patty** belegen. Ein wenig **BBQ-Soße** auf den **Patty** geben und den zweiten **Patty** darauflegen. Mit **Bacon** und **Zwiebelringen** belegen und mit restlicher **BBQ-Soße** toppen. **Maiskolben** mit **Butter** bestreichen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Briochebrötchen 1) 2) 5) 8) 10)	2
Rinderhackfleisch	600 g
Aioli 2) 4)	30 g
Käse-Mix 5)	75 g
BBQ-Pfeffermischung	2 g
Bacon (Scheiben)	100 g
Maiskolben (vorgekocht) DE	2
rote Zwiebel NL	1
Salatherz (Romana)	1
Butter 5)	20 g
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	870 kJ/208 kcal	7.280 kJ/1.740 kcal
Fett	13,38 g	112,01 g
– davon ges. Fettsäuren	6,17 g	51,66 g
Kohlenhydrate	10,18 g	85,21 g
– davon Zucker	3,89 g	32,60 g
Eiweiß	10,87 g	91,01 g
Salz	0,608 g	5,091 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

## ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf  
5) Milch 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar.