

Smashed Triple Burger

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

2 Burger Buns
360 g Rinderhack
6 Scheiben Bresaola
6 Scheiben Cheddar
8 Pimentos
1 Eigelb
1/4 Zitrone
1 Esslöffel Senf
100 ml Erdnussöl
1 frische Knoblauchzehe
1 Esslöffel Sriracha-Sauce
grobes Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Griddle Plate
Gasgrill

Heidewitzka! Dieser Burger beinhaltet pure Action. Eher für den großen Hunger gedacht, kommt der Smashed Triple mit bodenständigen Zutaten in deine vor Freude zitternden Hände. 3 Lagen Rinderhack mit kräftigem zerlaufendem Cheddar. Kross gebratener Bresaola-

Schinken. Scharf angebratene Pimentos mit grobem Salz und eine schnelle feurige Mayo mit Sriracha Sauce und frischem Knoblauch.

Alles gesammelt zwischen zwei ofenfrischen Buns. Ok, dieser Turm der Köstlichkeiten ist schon leicht dekadent. Aber mal ehrlich Leute - dafür auch einfach derbe lecker. Der "Tower of Power" ist der absolute Bringer auf jeder Grill-Party. Oder einfach als Snack Deluxe mit deinen Kumpels vor der Glotze beim nächsten Spiel. Gut vorzubereiten und durch das Smashen der Patties fix zubereitet ist der Triple Burger mit seinen überschaubaren Zutaten der puristische Oberboss. Egal, wo du ihn zubereitest.

Du willst noch höher hinaus? The sky is the limit! Smashe einfach noch ein paar Patties mehr und baue dir und deinen Kumpels einen Quardrupple- oder Pentadruple Berg der Glückseligkeit unter zart-schmelzendem Cheddar Käse. Aber Achtung. Oft sind die Augen größer als dein Magen.

- 1 -

Eigelb, Zitronensaft, Senf und einen kleinen Schuss Öl in ein hohes, schmales Gefäß füllen. Knoblauch schälen und hinzufügen. Mit Stabmixer Masse pürieren, dabei langsam und gleichmäßig restliches Öl dazugießen. Mit Sriracha, Salz und Pfeffer abschmecken. Mayonnaise beiseitestellen.

- 2 -

Bresaola auf der Gussplatte bei geringer Hitze ca. 15 Minuten kross ausbacken.

- 3 -

Einen Schuss Öl auf die Gussplatte geben, Pimentos mit grobem Salz würzen und darauf 3 Minuten scharf

Smashed Triple Burger

anbraten. Aus dem Grill nehmen und Strunk entfernen.
Pimentos grob hacken. Buns halbieren und mit
Schnittfläche nach unten kurz anrösten. Beiseitelegen.

- 4 -

Rinderhack in Portionen à 60 Gramm teilen und salzen.
Hackportionen mit einem Schuss Öl auf die Griddle Plate
geben, mit Wender flach drücken und ca. 1 Minute
anbraten. Wenden und weitere 45 Sekunden braten. Mit
Käse belegen und je 3 Patties aufeinander stapeln. Hitze
reduzieren und Käse bei geschlossenem Deckel 1-2
Minuten schmelzen lassen.

- 5 -

Buns mit Mayonnaise bestreichen. Untere Bunhälften mit
Pimentos, Pattiestapel und gebratenem Bresaola belegen.
Mit oberen Bunhälften abdecken.