

Whiskey Cheeseburger mit Zwiebel-Paprika Mix und Cheddar Sauce.

1	4 600 g 50 g 2 TL 2 1 1 1	Burgerbuns Hackfleisch Butter Whiskey Zwiebel rot Paprika rot Salz Pfeffer	Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Whiskey verfeinern. Daraus Pattys von je 150g formen. Zwiebeln in Ringe und rote Paprika in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Paprika darin andünsten.
2	300 g 1 2 TL	Cheddar Vintage Paprika grün Stärke	Cheddarkäse in einem Topf langsam schmelzen lassen, die grüne Paprika in Würfel schneiden und hinzufügen. Den Käse mit Stärke eindicken bis er eine eher zähflüssige Konsistenz hat. Bis zur Verwendung unbedingt warm halten.
3			Burgerpattys goldbraun grillen und gar ziehen. Brötchenhälften mit Butter bestreichen und auf dem Grill leicht anrösten.
4	1	Rucola	Das Bun mit der Zwiebel-Paprika Mischung belegen, darauf das Patty und auf das Fleisch dann die Cheddar Sauce geben. Als Topping noch etwas Rucola darüber geben und dann die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.