

*Whiskey Cheeseburger mit Zwiebel-Paprika Mix und Cheddar Sauce.*

1	4	Burgerbuns	Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit
	4	600g Hackfleisch	Whiskey verfeinern. Daraus Pattys von je 150g
	50 g	Butter	formen. Zwiebeln in Ringe und rote Paprika in
	2 TL	Whiskey	Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen
	2	Zwiebel rot	und die Zwiebeln und Paprika darin andünsten.
	1	Paprika rot	
	1	Salz	
	1	Pfeffer	
2	300 g	Cheddar Vintage	Cheddarkäse in einem Topf langsam schmelzen
	1	Paprika grün	lassen, die grüne Paprika in Würfel schneiden
	2 TL	Stärke	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 bele-
			gen, darauf das Patty und auf das Fleisch dann
			die Cheddar Sauce geben. Als Topping noch et-
			was Rucola darüber geben und dann die obere
			Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.