

BBQ-Cheeseburger mit Cole Slaw

40–50 Min

Zubereitung

1. Weißkraut fein hobeln und einsalzen. Für mind. zehn Minuten ziehen lassen. Danach das Rinderfaschierte mit Kotányi Grill Barbecue vermengen und Patties zu je 150 g formen.
2. Für den Cole Slaw Karotten schälen und fein hobeln. Aus Mayonnaise, Zucker, Apfelessig und einer guten Prise Kotányi Pfeffer ein Dressing anrühren.
3. Nun das Weißkraut fest ausdrücken, mit den Karotten und dem Dressing vermengen und ziehen lassen. Jetzt Tomaten in Scheiben schneiden. Kopfsalatblätter waschen, Zwiebel in Ringe schneiden und Essiggurken in Scheiben schneiden.
4. Burgerpatties von beiden Seiten unter mehrmaligem Wenden je nach gewünschter Garstufe für ca. drei bis fünf Minuten grillen. Speckscheiben ebenfalls grillen. Am Ende der Grillzeit je eine Scheibe Cheddar auf die Burgerpatties legen und leicht schmelzen lassen.
5. Burgerbuns aufschneiden und die Innenseite kurz angrillen. Boden mit BBQ-Sauce bestreichen und je mit einem Kopfsalatblatt, Burgerpatty, Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Essiggurken und Speck belegen. Deckel darauf setzen. Fertige Burger mit dem Cole Slaw anrichten und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Burger

600 g	Rinderfaschiertes
3 TL	Grill Barbecue
2 Stk.	Rispentomaten
4 Stk.	Kopfsalatblätter
1 Stk.	Zwiebel rot
4 Stk.	Essiggurken
4 Stk.	Speck
4 Stk.	Burger Buns
50 ml	BBQ-Sauce

Für den Cole Slaw

500 g	Weißkraut
3 Stk.	Karotten
50 g	Mayonnaise
1 TL	Zucker
3 EL	Apfelessig
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen