



BBQ-Cheeseburger mit Cole Slaw

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Weißkohl fein hobeln und einsalzen. Für mind. zehn Minuten ziehen lassen. Danach das Rinderhack mit Kotányi Grill Barbecue vermengen und Patties zu je 150 g formen.
- 2 Für den Cole Slaw Möhren schälen und fein hobeln. Aus Mayonnaise, Zucker, Apfelessig und einer guten Prise Kotányi Pfeffer ein Dressing anrühren.
- 3 Nun den Weißkohl fest ausdrücken, mit den Möhren und dem Dressing vermengen und ziehen lassen. Jetzt Tomaten in Scheiben schneiden. Kopfsalatblätter waschen. Zwiebel in Ringe schneiden, 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 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Burger:

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

Für den Cole Slaw:

| | |
|---------|----------------------------|
| 500 g | Weißkohl |
| 3 Stk. | Möhren |
| 50 g | Mayonnaise |
| 1 TL | Zucker |
| 3 EL | Apfelessig |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz gemahlen |

