



Smokey BBQ Cheeseburger selber machen



Zutaten

- 1 große Süßkartoffeln
- 1.5 Knoblauchzehe
- 50 gramm Smokey BBQ-Käse
- 1 rindfleisch-Burger
- Gurke
- Spinat
- Gewürzgurke
- Crème fraîche
- Rote Zwiebel
- Eventuell Sesamsamen und frische Kräuter

Zubereitungsmethode rauchiger BBQ-Cheeseburger

Ein gutes Barbecue ist nicht komplett ohne einen saftigen BBQ-Burger, und wir haben das perfekte Rezept für Sie. Dieser Smokey BBQ Cheeseburger mit gegrillten Süßkartoffelscheiben ist ein wahrer Genuss für Ihre Geschmacksnerven. Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie diesen köstlichen Burger zubereiten, der durch seine rauchige Note unwiderstehlich wird. Egal, ob Sie ein erfahrener Grillmeister sind oder zum ersten Mal den Grill anwerfen, dieser Burger wird Ihre Gäste beeindrucken. Also schmeißen Sie den Grill an, holen Sie Ihre Schürze raus und legen Sie los!

Vorbereitung

- 1: 3 Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.
- 2: Einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Knoblauchzehen darin kochen.
- 3: Die Süßkartoffel der Länge nach in 4 gleich große Scheiben schneiden.
- 4: Die Süßkartoffelscheiben fünf Minuten lang bissfest kochen und mit kaltem Wasser abspülen.
- 5: Den Käse, die rote Zwiebel, die Gurke und die Essiggurke klein schneiden.
- 6: Die Süßkartoffel auf einer Seite auf dem Grill oder in einer Pfanne grillen. Den Burger ebenfalls grillen.
- 7: Nehmen Sie die Hälfte der Süßkartoffelscheiben und der Burger vom Grill oder aus der Pfanne und legen Sie sie mit der gegrillten Seite nach oben.
- 8: Die Käsescheiben darauf legen und erneut mit der Unterseite nach unten auf dem Grill oder in der Pfanne überbacken.
- 9: Zum Schluss den Spinat auf den Käse legen, die Burger mit dem Käse belegen und den Rest der Garnierung darauf verteilen.
- 10: Bestreichen Sie die Süßkartoffelscheiben, die Sie für den Cheeseburger verwenden, mit Crème fraîche und legen Sie sie auf den Burger.

Sind Sie bereit, Ihren eigenen rauchigen BBQ-



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Cheeseburger zuzubereiten?

Dieser BBQ-Burger ist eine Geschmacksexplosion mit der perfekten Kombination aus Rauch, saftigen Burgern und gegrillten Süßkartoffeln. Beeindrucken Sie Ihre Freunde und Familie mit dieser köstlichen Kreation. Die Grillsaison ist eröffnet, also lassen Sie die Rauchwolken aufsteigen und genießen Sie diesen unvergesslichen Smokey BBQ Cheeseburger!