

SAISONHIGHLIGHT
BURGER WÜRZER | AMERICAN BBO

Mit dem Burger Würzer gelingen einwandfreie Burger-Patties und Hackfleischprodukte einfach und perfekt. Die Gewürzmischung ohne Geschmacksverstärker ist optimal abgestimmt für ein hervorragendes leicht rauchiges Geschmackserlebnis im Burger und ist auch für weitere Kreationen mit Hackfleisch geeignet.

WÜRZER

M80491 15 BURGER-WÜRZER

Zugabe: 15 g Würzer auf 1 kg Fleisch | 2 kg im Beutel



BURGERPATTIES MIT BURGER-WÜRZER

ZUTATEN:

- 1 kg Rinderhackfleisch roh
- 15 g Burger-Würzer Gewürzsalz

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das Rinderhackfleisch mit dem Burger Würzer Gewürzsalz gut vermengen. Ca. 200 g schwere Portionen formen und mit der Hacksteakpresse 125 mm zu Patties pressen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne bei mittlerer Hitze durchgaren und servieren.



BBQ BACON BOMB

ZUTATEN:

- 1 kg Rinderhackfleisch roh
- 15 g **M80491** Burger-Würzer Gewürzsalz
- 250 g Bacon in Scheiben
- 100 g Cheddar-Käse
- 50 g Kirschtomaten

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das gemischte Hackfleisch mit dem **M80491** Burger Würzer Gewürzsalz gut vermengen.
2. Den Cheddarkäse und die Kirschtomaten in Stücke schneiden und mit dem Hackfleisch vermischen.
3. Anschließend die Baconscheiben im Webemuster zu einer großen Fläche auflegen und die Hackfleischmasse darauf verteilen. Etwas BBQ-Sauce darauf geben und aufrollen.

Alternativ kann der Cheddarkäse auch als Stück in die Mitte der Hackfleischmasse platziert werden.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Rolle im Backofen (180°C) oder auf dem Grill ca. 90 Minuten garen.

