

Picanto Burger mit Balsamico-Zwiebeln und Büffelmozzarella

Heute zeige ich ein total einfaches, dafür aber unfassbar leckeres Burger Rezept.



Zutaten:

- 4 Picanto Würste von yourbeef.de
- 1 Büffelmozzarella
- Stoke's Chilli Mayonnaise
- 2 Burger Buns (Topping BBQE Mediterranean Style Rub)
- 3 rote Zwiebeln
- 3 EL brauner Zucker
- 100ml Balsamico Essig
- Olivenöl (zum Andünsten der Zwiebeln)
- 2 TL BBQE Mediterranean Style Rub

Zubereitung:

Balsamico Zwiebeln

- Zwiebeln in feine Ringe schneiden
- Zwiebeln mit etwas Olivenöl glasig andünsten
- Mit Balsamico ablöschen

- Den Balsamico einreduzieren lassen
- Brauner Zucker an die Zwiebeln geben
- Mit dem Rub würzen







Burger Patties

- Picanto Würste vom Darm befreien
- Das Wurstbrät miteinander vermengen und 2 Patties daraus formen
- Burger Patties grillen bzw. in der Pfanne braten
- Büffelmozzarella in Scheiben schneiden
- Die Patties mit dem Mozzarella belegen



Dann kann es auch schon an den „Zusammenbau“ des Burgers

gehen.

- Untere Hälfte des Buns mit der Chilli Mayonnaise bestreichen
- Burger Patty mit dem Mozzarella auflegen
- Balsamico Zwiebeln als Topping
- Obere Hälfte des Burger Buns aussetzen





FERTIG!

Lasst es Euch schmecken.

Über ein Feedback Eurerseits würde ich mich sehr freuen.