

Prime-Rib Burger aus der Moesta-BBQ PAN

Was dabei rauskommt wenn die Ehefrau eigentlich keinen Geburtstag feiern will, da sie für die bevorstehende Facharztprüfung lernen will?

Ganz einfach: Eine *Geburtstagsüberraschungsparty* mit jeder Menge geiler Burger.

Was gehört zu einem guten Burger?

Richtig. Gute selbstgemachte Burger Buns (Rezept).

Aber das ist meiner Meinung nach nur die halbe Miete.

Für einen richtig guten Burger gehört auch selbstgewolfte Hackfleisch aus richtig leckeren Prime Rib .

Eine selbstgemachte Guacamole, bester Büffelmozzarella und Bacon.

So das war jetzt aber genug Einleitung.

Fangen wir mit der Zubereitung an.

Vorbereitungen/Zubereitung

Burger Buns

Einen Tag vor der Party habe ich mit den Vorbereitungen angefangen und als erstes mit dem Backen der Brioche Burger Buns begonnen, da 36 Buns zu backen, doch einiges an Zeit kostet.

Wie immer habe ich das Rezept für die ultimativen Burger Buns nach Jörn Fischer verwendet.

Doch dieses mal habe ich anstelle von Butter einfach dieselbe Menge Sonnenblumenöl genommen.

Das führt dazu, dass das Bun luftiger und nicht so „schwer“ ist. Probiert es einfach mal selbst aus.

Zum Backen habe ich meine neueste Errungenschaft getestet.

Die Edelstahl Burger Ringe von Moesta-BBQ.

Mit Hilfe der Ringe haben alle Buns denselben Durchmesser.





Burger Patties

Man kann fertig gewolfte Rinderhack bei seinem Metzger des Vertrauens kaufen, oder wenn man einen Fleischwolf zur Verfügung hat, einfach sein Rinderhack selbsterstellen. Hierfür habe ich mir bei yourbeef 4kg Prime Rib bestellt. Erst das Stück Prime Rib in Scheiben schneiden und dann in Würfel, damit sie problemlos durch den Fleischwolf passen.









Jetzt müssen nur noch aus den 4kg Rinderhack Burger Patties gepresst werden.

Was liegt da näher, als meine neue Burger Presse von Moesta-BBQ zu testen (Testbericht dazu folgt gesondert).

Ich habe pro Burger Patty 180-200g Rinderhack genommen.









Die Burger Patties durften es sich jetzt noch bis zum nächsten Abend im Kühlschrank gemütlich machen.

Der große Tag – Die Party kann steigen

Halt so schnell gehts dann leider doch nicht.

Da das Wetter sehr wechselhaft war, habe ich meinen 3x3m Pavillon aufgestellt.

Kleinen Tisch aus Europaletten aufgebaut. Fritteuse bereitgestellt. Grill aufgebaut. Süßkartoffeln schälen und zu Pommes schneiden. Guacamole zubereitet. Tische gestellt usw.

Als dann die ersten Gäste eingetrudelt waren, habe ich einen vollen Anzündkamin mit Kokoko Eggs durchglühen lassen.

Die Briketts wurden auf einer Seite des Kohlerosts verteilt und der Pizzaring inkl. der Moesta-BBQ PAN'BBQ aufgesetzt.

Für ordentliche Hitze habe ich noch einen Scheit Buchenholz aufgelegt und dann konnte es auch schon losgehen.





In der Zwischenzeit habe ich die Süßkartoffelpommes in der Fritteuse zubereitet (Rezept folgt).

Und dann konnte das große Fressen beginnen.

Hier noch ein Bild von einem der unzähligen Burgern, die an dem Abend gegessen wurden.



Fazit

Die Burger kamen super an und es wurde auch richtig viel

gegessen. Die Zubereitung in der Pfanne war klasse, da man parallel immer Bacon zubereiten konnte. Man muss nur darauf achten, ordentlich Hitze zu haben, da man ansonsten die Burger Patties im eigenen Saft/Fett kocht anstatt sie zu braten.

* Alle Links zu Amazon sind Affiliate Links