

Simmentaler Beef Burger

Vor ein paar Tagen kam ein feines Paket von yourbeef.de.
Enthalten waren unter anderem kaltgerauchter Bacon, Burger Patties und Buns.



Die Patties werden aus der **Hohen Rippe** vom **Simmentaler Rind** (Färse) hergestellt.

Verfeinert werden die 150g Burger Patties mit einer hauseigenen Würzmischung und werden vorsichtig von Hand gepresst.

Durch sofortiges Schockfrosten wird eine hohe Qualität gewährleistet.

Die Patties kommen einzeln verpackt und tiefgefroren an.









Die **Brioche Buns**, oder auch Burgerbrötchen werden von einem der besten Bäcker Deutschlands hergestellt.

Der deutsche Meister der Bäcker, Jörg Schmid von den Wild Bakers stellt diese extra für yourbeef her.

Charakteristisch für die Brötchen, ist die Fluffigkeit und die leichte Butternote, ideal zum unterstützen des Fleischaromas der Patties.





Kaltgeraucher Bacon vom Landschwein (Link)

Dieser wird ausschließlich aus den Bäuchen der Landschweine hergestellt. Er wird 14 Tage lang trocken gepökelt und anschließend, traditionell im Kaltrauch langsam über 10 Tage im Buchenholz geräuchert. Durch diesen langsamen und sorgfältigen Prozess entsteht ein unvergleichlicher, rauchig-aromatischer Geschmack.





Da es sich bei den Burger Patties (150g) und Buns um Prototypen gehandelt hat (mittlerweile HIER erhältlich), habe ich mir erstmal einen minimalistischen Burger gegrillt.

Einen Burger einfach nur mit Fleisch und Brötchen. Und den anderen mit etwas BBQ Original Sauce.





Beim dritten Burger durfte es dann noch etwas mehr sein. Belegt wurde dieser zusätzlich mit etwas BBQUE Original Sauce und reichlich Bacon von yourbeef.



Fazit:

Patties: richtig schön fluffig, saftig und geschmacklich ganz vorne mit dabei.

Bun: Richtig schön fluffig und ein ganz leichter buttriger Geschmack, ohne sich zu sehr in den Vordergrund zu spielen.

Bacon: OHNE WORTE!!! Ich persönlich werde ab sofort keinen anderen Bacon mehr kaufen!
Sehr schöner dezenter Rauchgeschmack.

Bestelle sie Dir am Besten bei Deiner nächsten yourbeef Bestellung mit und lasse mir doch bitte ein Feedback zukommen.