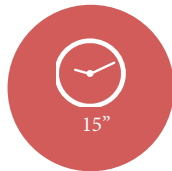




# Mc OKTOBER DD



## ZUTATEN:

- 6-8 Nürnberger Würstchen
- 2 rustikale Burger Buns
- 4 EL Sauerkraut
- 1/2 rote Zwiebel
- etwas frischer Salat
- 4 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben Cheddar
- etwas Burger Sauce

## ZUBEREITUNG:

Die Würstchen werden auf der Feuerplatte oder Deiner Plancha auf dem Grill gebraten. Das Sauerkraut kommt ebenso bei niedriger Temperatur auf die Platte, ebenso wie der Bacon.

In der Zwischenzeit schneidest Du die Zwiebel in feine Ringe und den zweiten Burger Bun für den Mittelteil unseres Burgers dünn auf, denn wir machen den Mc Oktober als Doppeldecker.

Wenn die Würstchen eine schöne Bräune bekommen haben, legst Du jeweils auf 2 Hälften geteilt 2 Scheiben Käse und deckst sie mit einer Burgerglocke ab, damit sich die Hitze darin staut und der Käse zerlaufen kann. Jetzt wird es auch Zeit die Buns leicht anzurösten.

Dann wird der Burger zusammengesetzt. Auf dem Unter-, Mittel- und Oberteil verteilst Du etwas Burgersauce, dann kommt etwas Salat darauf, gefolgt von der Hälfte der Würstchen mit dem Käse und etwas Sauerkraut. Dann folgt das Mittelteil und der Rest in der gleichen Zusammensetzung.

hier gehts zum Video



Instagram

