



# Mc NOVEMBER



1



15"



EASY



FEUERPLATTE  
PLANCHA

## ZUTATEN:

- 1 Laugen Bun
- 250 g gemischtes Hack
- 1/2 Camembert
- 2 Scheiben Bacon
- etwas Feldsalat
- etwas Preiselbeermarmelade
- etws Salz

## ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch wird nach Belieben mit etwas Salz gemischt und zu einem Pattie geknetet. Wir haben das Pattie dann auf der Feuerplatte geshmasht. Wie Du Dein Pattie dann verarbeitest bleibt Dir natürlich selbst überlassen. Durch das smashen bekommt es jedoch eine größere Oberfläche und mehr Röstaromen.

In der Zwischenzeit röstest Du das Bun auch von den Innenseiten leicht an. Der Bacon darf in der Zwischenzeit ebenfalls ankrossen. Nun schneidest Du etwas Camembert in Scheiben, legst diese auf den Pattie und deckst es mit einer Burgerglocke ab, damit dieser schmelzen kann.

Das Bun bestreichst Du dann auf beiden Seiten mit etwas Preiselbeermarmelade. Auf dem unteren Teil kommt dann frischer Feldsalat. Darauf legst Du das Pattie mit dem geschmolzenem Camembert, die 2 Scheiben krossen Bacon kommen oben drauf und mit dem Deckel versehen, ist der Mc November auch schon fertig.

hier gehts zum Video



Instagram

