



TAKIS BURGER



ZUTATEN:

2 Brioche Buns
150 g Rinderhackfleisch
4 EL rote Takis
2 EL blaue Takis
2 Eier
etwas Mehl
1 EL Ketchup
2 EL Schmand
etwas Eisbergsalat
2 Scheiben Cheddar
1/2 Zwiebel
2 Essigurken
etwas Salz und Knoblauchplv.

ZUBEREITUNG:

Die roten und die blauen Takis werden jeweils extra in einer kleinen Tüte zerdrückt. Für die Takis Sauce mischst Du den Schmand, den Ketchup, das Knoblauchpulver und 1 EL blaue Takis zusammen und stellst diese beiseite. Nun mischst Du zu dem Hackfleisch etwas Salz und formst hieraus 2 Patties, die nun durch die Panierstraße fahren dürfen. Also einmal komplett in Mehl wenden, dann durch das Ei gezogen werden und nun mit den zerdrückten roten Takis ummantelt werden. Auf der Feuerplatte oder in einer Pfanne werden diese ohne Öl durchgebraten. Kurz vor Schluss legst Du noch den Käse darauf. Die Burger Buns werden auf der Oberseite noch mit ein wenig Ei bestrichen. Darauf verteilst Du dann noch ein bisschen blaue Takis als Topping. Nun baust Du den Burger zusammen. Auf der Unterseite natürlich ein wenig Takis Sauce, gefolgt von Eisbergsalat. Darauf bettest Du einen Pattie und ein paar Zwiebelringe und 2-3 Scheibchen Gewürzgurke. Etwas Takis Sauce dazu und dann kannst Du schon den Deckel schließen.

hier gehts zum Video



Instagram

