



CHEESEBURGER TACOS



ZUTATEN:

Zutaten

4-6	Brioche Buns
800 g	Hackfleisch
1/2	rote Zwiebel
	Jalapeno Ringe
	Gewürzgurken in Scheiben
etwas	Salat
	BBQ Sauce
150 g	Cheddar
etwas	Salz & Pfeffer
etwas	Paprikapulver

ZUBEREITUNG:

Zuerst die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Salat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und den Cheddar grob reiben. Anschließend die Brioche-Buns mit einem Nudelholz vorsichtig sehr dünn ausrollen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gründlich vermengen.

Danach das Hackfleisch auf der heißen Feuerplatte verteilen und unter regelmäßigem Wenden krümelig anbraten. Sobald das Fleisch vollständig durchgegart und leicht gebräunt ist, den geriebenen Cheddar dazugeben und unterheben, bis er geschmolzen ist.

Die ausgerollten Brioche-Buns kurz auf der Feuerplatte erwärmen, sodass sie leicht angeröstet, aber weiterhin weich und biegsam sind. Auf jedem Bun etwas BBQ-Sauce verteilen und anschließend mit Salat und der Hackfleisch-Cheddar-Mischung belegen. Zum Schluss rote Zwiebelringe, Jalapeños und Gewürzgurkenscheiben darauf verteilen. Die Brioche-Buns wie Tacos zusammenklappen und sofort warm genießen.

hier geht's zum Video



WhatsApp



Instagram



TikTok

