



CRUNCHY BURGER



ZUTATEN:

- 2 Black Angus Patties
- 2 Brioche Buns
- 2 Scheiben Cheddar
- etwas Burgersauce
- etwas Salat
- 1 rote Zwiebel
- 6 Jalapenoscheiben
- 6 Tacobchips (z.B. Dorito)

ZUBEREITUNG:

Die Black-Angus-Patties auf der heißen Plancha oder Feuerplatte von einer Seite kräftig angrillen. Währenddessen die rote Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in einem Bereich mit niedrigerer Temperatur langsam weich und warm ziehen lassen.

Anschließend die Patties wenden, jeweils eine Scheibe Cheddar darauflegen und den Käse schmelzen lassen. Die Brioche Buns aufschneiden und mit den Schnittflächen kurz goldbraun anrösten.

Danach beide Innenseiten der Buns mit Burgersauce bestreichen. Die untere Hälfte zuerst mit Salat und anschließend mit dem Patty samt geschmolzenem Cheddar belegen.

Darauf kommen die warmen Zwiebelringe, Jalapeñoscheiben und die knusprigen Tacobchips. Zum Schluss den Burger zuklappen und direkt genießen.

