

McRib

AUS DEM AIRFRYER

4	ca. 20 MIN.	EINFACH	AIRFRYER
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	SCHWIERIGKEIT	ZUBEREITUNG

ZUTATEN

FÜR 4 BURGER

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- ca. 2 TL Magic Dust
- 4 Hotdog-Buns
- ca. 25 g Butter
- ca. 1 EL Sesam
- 3 rote Zwiebeln
- 12–16 Scheiben Burgergurken
- Develey Barbecue Sauce

  nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. **PATTYS FORMEN**
   Hackfleisch mit Magic Dust gründlich verkneten. Vier flache, längliche Pattys à 100 g formen, passend zu den Hotdog-Buns.
2. **BUNS VORBEREITEN**
   Butter in einem hitzefesten Schälchen im Airfryer schmelzen. Die Buns oben damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
3. **PATTYS GAREN**
   Pattys bei 200 °C ca. 10 Minuten im Airfryer garen, bis sie auch innen durchgegart sind.
4. **TOPPINGS UND BUNS**
   Zwiebeln fein würfeln, Gurkenscheiben abtropfen lassen. Die Buns gegen Ende der Garzeit in der zweiten Zone kurz erwärmen.
5. **McRIB ZUSAMMENBAUEN**
   Buns aufklappen, unten reichlich BBQ-Soße verteilen und je ein Patty auflegen. Noch mal Soße, dann Zwiebeln und Gurken drauf. Zuklappen und direkt servieren.



MG BBQ

YouTube TikTok Instagram Website