



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

# Smoked Burger mit Ayoli, Mayonnaise und Portweinzwiebeln

Rezept von der BBC-Crew der Steakschaft Schlüchtern sowie der Sauerländer BBCrew

Zutaten:

Smoked Burger-Pattys

Rucola

Knoblauch, frisch

Mayonnaise

Pfeffer

Zwiebeln

Butter

Zucker

Portwein

Aale Worscht

Burgerbrötchen

Zubereitung:

Den Rucola fein hacken und zur Seite stellen. Den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse in die Mayonnaise pressen und mit Pfeffer abschmecken. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit etwas Butter glasig garen. Nun mit etwas Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Alles einkochen bis eine zähflüssige Masse entstanden ist.

Die Aale Worscht im indirekten Bereich des Grills oder im Backofen zu „Chips“ trocknen und anschließend im Mixer oder mit der Hand grob zerkleinern. Die Burgerbrötchen von beiden Seiten (Deckel und Boden) kurz angrillen und bei Seite stellen. Nun die Burger-Pattys angrillen und in der Zwischenzeit die Burgerbrötchen auf der Unterseite mit Mayonnaise bestreichen. Darauf den Rucola und anschließend das Burger-Pattys geben. Nun alles mit Portweinzwiebeln bedecken, die Aale Worscht fein darüber bröseln und den Deckel aufsetzen.