

Burger mit Biergemüse

Für 2 Portionen

0.5 große Möhren	0.5 große rote Zwiebel	50 g Porree
1 EL Olivenöl	40 ml Malzbier	0.5 EL Sojasoße
0.5 TL m.-scharfer Senf	Salz, Pfeffer	8 Blätter Eisbergsalat
20 g Knoblauchsoße	2 Burger Patties	4 Scheiben Bacon
2 Burger Buns Brioche	1 Tomate	2 TL Ketchup
2 Sch. Burger-Käse		

Möhre schälen und in dünne Streifen schneiden.

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Porree putzen, waschen, trocknen und kleinschneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse darin 5 Min. kräftig anbraten.

Mit Bier ablöschen, Sojasoße und Senf zugeben und die Soße 5 Min.

einkochen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eisbergsalat putzen, in dünne Streifen schneiden, waschen, sehr gut trockenschleudern und mit Knoblauchsoße mischen.

Burger Patties nach Packungsanweisung grillen oder braten.

Bacon auf dem Grill oder in einer Pfanne braten und kross werden lassen.

Buns aufklappen und die Innenseiten auf dem Grill anrösten.

Tomaten waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Geröstete Unterseiten der Buns auf 4 Tellern verteilen, mit dem Eisbergsalat belegen, darauf die perfekt gegrillten Patties legen.

Ketchup darauf verstreichen, dann mit Käse, Tomaten, Bacon und Biergemüse toppen.

Buns zuklappen und die Burger sofort servieren.

Das restliche Gemüse dazu essen.

NN am 05. Juni 2025