



Bissige Black Burger

Zutaten für 10 Burger

- 10 Black Burger, Art. 1845
- 20 Oliven
- 20 Holzspieße
- 10 Scheiben Cheddar
- 1,8 kg Rinderhackfleisch
- 400 g Rucola
- 200 g Ketchup
- etwas Salz & Pfeffer

Burger-Buns bei Raumtemperatur ca. 80 Minuten auftauen lassen oder bei 190 °C mit wenig Dampf 2–5 Minuten backen. Oliven auf die Holzspieße stecken und beiseitelegen.

Schnittflächen der Burger-Buns in einer Pfanne rösten. Ränder des Cheddars mit einem kleinen, scharfen Messer in Zackenform schneiden; den ersten und letzten Zacken etwas größer schneiden.

Hackfleisch mit Salz & Pfeffer abschmecken, 10 Patties formen und von beiden Seiten in einer Pfanne braun braten.

Die Unterseiten der Burger-Buns mit Rucola, den Patties und dem Cheddar belegen. Ketchup auf dem Käse verteilen, Deckel auf die Burger setzen und mit den „Augen“ dekorieren.



Tipp

Als Drink zum schaurigen Halloween-Menü empfehlen wir eine würzige Virgin Mary.