

TIPP: Verpacken Sie den Burger ansprechend in der Hamburger-Tüte im Zeitungslook, Art. 57426.



Happy-Burger mit Pastrami, Gruyère Käse und Mustard Sauce

Für 10 Burger:

.....

10 Happy Burger, Art. 2265

150 ml Mustard Sauce

150 ml Barbecue Sauce

650 g Pastrami

200 g Gruyère Käse

100 g Walnüsse, gehackt

100 g Salzgurke

150 g Salat

Etwas Wasser

Etwas Zucker

.....

- 1 Die untere Seite der Happy Burger mit der Mustard Sauce bestreichen und dann mit jeweils fünf Scheiben des Gruyère Käse und ca. acht Scheiben Pastrami belegen. Den Salat waschen, die Salzgurken in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Burger legen.
- 2 Etwas Wasser und Zucker in einer Pfanne zum Kochen bringen. Sobald der Zucker karamellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt, können die Walnusskerne hinzugefügt werden. Wenden Sie die Nüsse solange in der Masse, bis sie komplett von Zucker umhüllt sind. Danach auf einem Backblech abkühlen lassen und abschließend auf dem Burger verteilen.
- 3 Zum Schluss noch die obere Seite des Burgers mit Barbecue Sauce bestreichen und den Deckel aufsetzen. Den fertigen Burger dann anschließend ca. 10 Min. bei 180 °C im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.