



Nelson Müller Rezept

Burger inside out Brioche | BBQ-Sauce

BBQ Soße vom Grill:

Den Saft der Zitrone auspressen. Cola eventuell noch reduzieren lassen und mit Senf, Worcestersauce, Balsamico, Honig, Cayennepfeffer, Currypulver, Hickory Rauchsatz, Pfeffer und Zitronensaft in einen Mixer geben.

Restliche Zutaten auf die Grillplatte geben und grillen lassen. Nach und nach vom Grill nehmen. Bei den Tomaten den Strunk, bei dem Apfel und den Chilis die Kerne entfernen. Alles in den Mixer geben und zu einer feinen Sauce pürieren. Das Fleisch mit der BBQ-Sauce auf den Briochebrötchen anrichten. Ganz nach Wunsch Zwiebeln, Salat, Tomaten etc. hinzugeben.

US Prime Beef:

Für den Burger das Rindfleisch, Zwiebeln und Knoblauch hacken, Semmelbrösel und Ei miteinander vermengen und zu Tartelettes formen. Burger bei mittlerer Hitze auf der Grillplatte mit Öl von jeder Seite braten. Anschließend ruhen lassen.

Zutaten:

US Prime Beef

750 g Rindfleisch, durch den Wolf gedreht
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Tasse Semmelbrösel
1 Ei
Brioche (Hamburger Buns)

Für die BBQ-Sauce vom Grill

0,5 l Cola, reduziert
3 EL Senf, gesüßt (Dijon oder englisch)
1 EL Worcestersauce
1 EL Balsamico dunkel
1 EL Balsamico hell
2 EL Honig, flüssig, nicht zu süß
0,5 Zitronen
Cayennepfeffer Currypulver, mild
Salz
Pfeffer
4 St. Tomaten, fleischig
2 St. Elstar-Äpfel
1 Paprika, rot
2 große Chilis
1 Gemüsezwiebel