



BURGER MIT BIER-MAYO UND COLESLAW

Normalerweise ist es schwierig, kross gebratenen Burger auf einem Smoker zuzubereiten, da die Hitze indirekt erzeugt wird. Sie erfahren Schritt für Schritt, wie Sie mithilfe einer Kohle-Schale den Smoker vorbereiten und wie Sie die Temperatur optimal steuern, um ein saftiges, rosafarbenes Patty zu bekommen.

REZEPT für 6 Personen

Zutaten

- Grilltemperatur: 250-280 °C
- Grillzeit: ca. 10-15 Minuten
- Kerntemperatur: 50-55 °C
- Sonstiges: Grillkohle und Kohle-Schale

Für die Bier-Mayonnaise

- 1 Ei
- 15 g Senf, mild
- 10 ml Zitronensaft
- 150 ml Rapsöl
- 50-60 ml Berg Ulrichsbier

Für die Ulrichsziwiebeln

- 200 g Gemüsezwiebeln, in Ringe geschnitten
- 100 ml Ulrichsbier
- 50 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- Salz, Pfeffer, Cayenne

Für die Sliderpattys

- 600 g grobes Hackfleisch aus dem Rinderhals Geschroteter Pfeffer und feines Meersalz

Für die Burger

- Buns mit Knuspermalz
- Butter
- Salatblatt
- Tomate (Cour de Boeuf)

Cole Slaw

- 250 g Weißkraut
- 250 g Rotkraut
- 1 Karotte (optional)
- 50 g Zwiebel in Würfel
- 30 ml Apfelessig
- 30 ml Zitronensaft
- 50 g Mayonnaise
- 50 g Schmand
- Salz, Pfeffer, Zucker

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG
www.bergbier.de