

# Der Grillmeisterburger

## Zutaten & Zubehör

Angaben für ca. 2 Portionen

1 Butcher`s Bun  
1 Butcher`s Patty "Beef"  
1 Butcher`s Round Bacon  
1 Butcher`s Burger "Bacon BBQ Sauce"  
1 Scheibe Butcher`s Burger Cheese

1/2 rote Zwiebel  
1/2 Aubergine  
40 g Rucola (eine Hand voll)

Salz und Pfeffer



## Dauer & Schwierigkeit

Dauer, ca. 25 Minuten  
Schwierigkeit, mittel

## Zubereitung

Schritt 1:

Den Rucola und Aubergine waschen. Dann die Aubergine in dünne Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Etwas Öl in eine Grillschale (z.B. Alu) und goldbraun grillen.

Schritt 2:

Das Patty mit Salz und Pfeffer würzen und ab auf den Rost. Bei direkter Hitze zwei Minuten von beiden Seiten angrillen und mit Käse belegen. Anschließend auf die Seite stellen und etwas ruhen lassen.

Schritt 3:

Jetzt kommt der Bacon auf den Grill, bis er knusprig wird! Das Bun in zwei Hälften teilen, auf den Grill legen und kurz von beiden Seiten rösten.

Schritt 4:

Jetzt wird gebaut: In dieser Reihenfolge wird der Burger von unten nach oben gestapelt: Brötchenhälfte, BBQ Sauce, Rucola, Pattie, Käse, Aubergine, Bacon, Zwiebelringe und zum Schluss: der Brötchendeckel.



Kalorien	Protein	Fat	Carbs
843	39,3 g	52,2 g	53 g