



BEERBACON-BURGER

ZUTATEN

- 500 g **Bacon in Streifen**
 - 1000 g **Rinderhack**
 - 1 „altes“ **Brötchen**
 - 2 **Eier**
 - 2 TL **Salz**
 - 2 TL **Pfeffer**
 - 2 TL **Paprikapulver**
(scharf oder süß, je nach Geschmack)
 - 1 große **Zwiebel**
 - 1 Dose / 1 Flasche **frisches VELTINS**
 - 4 Scheiben **Schmelzkäse**
 - 1 Tasse geriebenen **Emmentaler oder Gouda**
 - 1 Tasse geriebenen **Mozzarella**
 - Wer mag, für den besonderen Kniff:
3 EL gehackter **Koriander**
- Für den Belag:**
- 1 große **Tomate**
 - 1 **Salatkopf**
- Soße nach Wahl**
(wir empfehlen BBQ-Soße und Senf)
- 4 große **Burgerbrötchen**

Die eine Hälfte der Zwiebel in feine Würfel hacken. Die andere Hälfte in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das „alte“ Brötchen in Bier einweichen, ausdrücken und mit dem Rinderhack, 100 ml Bier (der Rest kann gerne beim Zubereiten genossen werden), den Eiern, den gehackten Zwiebeln, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse anschließend vier gleich große Kugeln formen.

Die Bierdose/ Bierflasche mit der Unterseite in die Kugeln drücken. Vorsicht! Bitte nicht ganz durchdrücken. Nun bitte die Baconstreifen darum wickeln, bis kein Fleisch mehr sichtbar ist. Anschließend die Dose / Flasche vorsichtig rausziehen. Die entstandene Höhle kann nun mit Käse befüllt werden. Die fertigen Kugeln bitte 45 Minuten im Kühlschrank lagern. Der Grill kann in dieser Zeit ordentlich angeheizt werden.

Zwischenzeitlich die Zwiebelscheiben mit Bacon umwickeln. Die Kugeln nach der Ruhezeit aus dem Kühlschrank nehmen und mit den vorher gewickelten Scheiben verschließen. Anschließend auf den Grill legen und 40 min. bei geringer Hitze garen.

Wenn die Beerbacon-Kugeln fertig sind, auf die vorher halbierten Brötchen legen, mit Salat, Tomate und Soße garnieren und mit einem frischen VELTINS genießen.

