

**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser



DAVID GEISSER PULLED BEEF BURGER

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Das Pulled Beef im Ofen auf 200°C für 30 Minuten garen.

Danach das Fleisch mit einer Gabel zerzupfen und die BBQ Sauce, welche in der Packung ist, dazugeben. Die Essiggurken und die Tomaten in Scheiben schneiden und die Salatblätter in Stücke zupfen. Die Buns aufschneiden und in einer Pfanne mit Butter auf der Schneidefläche anrösten.

Das Spiegelei würzen in einer Bratpfanne herausbacken.

Den Speck ohne Fettzugabe in einer Pfanne knusprig anbraten und den Raclettekäse schmelzen. Danach die Schnittflächen der Buns beliebig mit der Cocktailsauce bestreichen, eventuell mit der Bieressig Essenz leicht besprühen und mit dem Pulled Beef, dem Käse, den Essiggurken, den Tomaten, den Salatblättern, dem Speck und dem Spiegelei belegen.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

4 BURGER BRÖTCHEN

4 EIER

2 PACK PULLED BEEF DAVID GEISSER (MIGROS)

1 AMERICAN COCKTAILSAUCE DAVID GEISSER (MIGROS)

4 SCHEIBEN RACLETTEKÄSE

12 SCHEIBEN BRATSPPECK

4 ESSIGGURKEN

4 TOMATEN

4 BLÄTTER SALAT NACH WAHL

NACH BELIEBEN

BIERESSIG ESSENZ, RAUCHMALZ (APPENZELLER BIER)

BUTTER ZUM BRATEN

MEERSALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO