



Wagyu Burger mit selbstgemachter Sauce

Zutaten für 4 Burger

Sauce

3 EL Mayonnaise, 3 EL Ketchup

und 3 EL Senf

1 Schuss Worcestersauce,

1 TL Gewürzgurkenwasser,

½ TL Zucker und 1 TL Salz

1 fein geschnittene Zwiebel und

1 klein gehackte Gewürzgurke

4 Wagyu-Patties

Steak-Explosion von Meat ,n' Great
die Unterseiten der Briochebuns mit

Mayonnaise bestreichen

10 Scheiben Bacon

Die Wagyu-Patties

Cheddar-Scheiben

Sauce

jeweils eine Scheibe Fleischtomate

Sauce

Pattie

Deckel der Buns

in einer Schüssel miteinander verrühren.

dazu, unterrühren.

hinzugeben, verrühren, die Sauce ist fertig.

von beiden Seiten angrillen, mit

oder mit Salz/Pfeffer würzen. Währenddessen

und auf der Plancha anrösten.

ebenfalls knusprig anbraten.

mit

belegen und diesen schmelzen lassen

auf die Unterseite der Buns

auflegen

darauf geben.

auflegen,

drauf, fertig.

Wir hatten Pommes und einen griechischen
Salat dazu.