

Mac and Cheese Burger

Moin Moin

wer noch keinen Mac and Cheese Burger hatte, sollte diesen unbedingt mal nachbauen.

Für diesen Burger braucht ihr nicht viel.

Zutaten:

Mac and Cheese

200g Rinderpatties (am besten selbst gemacht)

Hamburgerbrötchen

Bacon

Irischer Cheddar

Chutney

Zwiebeln

Paniermehl

Ei

Öl

Salz

Pfeffer

Das Mac and Cheese solltet ihr am Vortag kochen.

Dies fühlt ihr nun noch warm in einem Zylinder mit etwas Frischhaltefolie.

Nun muss das Mac and Cheese für 3-4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank kalt werden.



Jetzt einfach an der Frischhaltefolie ziehen.





Diesen Mac and Cheese Zylinder schneidet ihr jetzt in 1cm dicke Patties auf und legt sie für 2 Stunden in den Froster.



Nach dem die Patties durch gefroren sind werden sie in Ei und Paniermehl gewendet.



Nun müssen die Patties frittiert werden, bis sie richtig schön braun und kross sind. ca. 1-2 Minuten je Seite.





Nun noch die Rinderpatties und den Bacon grillen



Nun kann der Zusammenbau Starten

Brötchen
Chutney
Rinderpattie
Cheddar
Bacon
MC Pattie
Chutney
Zwiebeln
Brötchen





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Mahlzeit