



**BBQCOMPANY**  
GRILLSCHULE

# Homemade Burger

**Bacon BBQ-Burger**

**Wildburger**

**Sloppy Joe**

**Irish Pulled Chicken Burger**



**BBQCOMPANY**  
GRILLSCHULE

## **BBQ-Bacon-Burger**

### **Zutaten:**

- Oberschale  
Burger Buns  
Cheddar  
Bacon  
Zwiebeln  
Pfeffer, Salz  
Whisky
- BBQ Soße
- Lollo Bionda

### **Zubereitung:**

Wolven Sie die Oberschale, würzen diese mit Salz und Pfeffer und formen Sie Patties. Grillen Sie diese auf einer Plancha bis zum gewünschten Garpunkt.

Kurz vor Schluss eine Scheibe Cheddarkäse auflegen und auf dem Grill schmelzen lassen. Gleichzeitig den Bacon braun braten.

Die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten und mit Whisky ablöschen.

Nun alle Zutaten auf den Burger und reinbeissen!



**BBQCOMPANY**  
GRILLSCHULE

## **Sloppy Joe**

1 kg Hackfleisch  
3 Chorizo  
2 Zwiebeln  
2 Paprika  
1 l passierte Tomaten  
BBQ Soße  
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

Chorizo, Paprika und Zwiebeln würfeln. Braten Sie das Hackfleisch zusammen mit den Chorizo in einem Dutch Oven an und geben die restlichen Zutaten hinzu.

Lasse Sie das Gericht bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Idealerweise nimmt man ein Burgerbun und stellt es auf den Kopf. Durchschneiden und das innere des Deckels rauszurufen oder eindrücken, damit die „flüssige“ Masse nicht so leicht herauslaufen kann. Zusätzlich kann man den Burger noch mit rohen Zwiebeln und etwas Salat belegen.



**BBQCOMPANY**  
GRILLSCHULE

## Irish Pulled Chicken

2kg Hähnchenfleisch  
1,5l Guinness Bier  
3 Knoblauchzehen  
2 Gemüsezwiebeln  
Salz und Pfeffer  
500ml Gemüsebrühe  
4 EL brauner Zucker  
100ml Ahornsirup  
5 EL Tomatenmark  
2 TL Weißweinessig  
4 EL Olivenöl

In einem Dutch Oven etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum kurz anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Guinness Bier, geviertelte Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, Ahornsirup und Gewürze mit in den Dutch Oven geben. Abgedeckt ca. 80 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Fleisch überprüfen. Wenn es auseinanderfällt, ist es fertig, sonst noch etwas weiter köcheln lassen.

Das Fleisch zupfen und auf ein Burgerbun geben.



**BBQCOMPANY**  
GRILLSCHULE

## Wildburger

1 kg Wildschwein  
Laugenbun  
Rucola  
Salatmayonaise  
Camembert  
Rotkohl

Schneiden Sie das Wild in dünne Scheiben und grillen es auf einer heißen Plansche scharf an.

Kochen Sie den Rotkohl in einem Topf ( als Tip: geben Sie Sweetchili-Soße und/oder etwas Gin dazu)

Schneiden Sie einen Camembert in dünne Scheiben.

Zusammenbauen...reinhauen! Guten Appetit!