



Adi Matzeks BurgerWiesen



25 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

4 Stk.	Burger-Buns Adi Matzek Spezial ErdäpfelBuns (Fa. Brotnik)
4 Stk.	Dry Aged Patties 180g Adi Matzek Spezial (Fa. Höllerschmid)
12 Stk.	Speckstreifen nicht zu dünn geschnitten
100 g	Rucola Salat
3 Stk.	Jungzwiebel klein
250 g	Wiesen Champignons
2 Stk.	Rispenparadeiser
8 Scheiben	Rupp Cheddar Chili
	Grillsauce GURKE Adi Matzek
	Grillsauce Fruchtig Adi Matzek
	Adi Grillgewürz Kräuter
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Foto: J.Kernmayer

Zubereitung

1

Die Champignons klein würfelig schneiden, ebenso den Jungzwiebel schneiden und 1/3 des geschnittenen Jungzwiebel für die Dekoration zur Seite geben. Die Rispenparadeiser auf 8 Stk. schneiden. Die Buns halbieren. Die Speckstreifen angrillen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Champignons mit dem Jungzwiebel in einer Gußpfanne oder in einem Wok anschwitzen und mit etwas Salz und Adi`s Kräutergewürz abwürzen.

2

Die Patties auf einer Seite 3 Minuten angrillen und nach 1,5 Minuten für ein Rautenmuster umplatzen. Mit der zweiten Seite kannst du genau so verfahren, somit hast du ca. 6 Minuten Garzeit. Diese Angabe ist ideal für eine Sizzle Zone, bei anderen Grillern kannst du eventuell bis 8 Minuten Garzeit gehen. Die Patties von beiden Seiten mit Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

3

Nun die Patties in eine indirekte Grillzone geben und je 2 Stk. Rupp Käse mit wiederum je 2 Stk. Paradeiserscheiben zum Schmelzen draufgeben. Während dieser Zeit kannst du die Buns mit der geschnittenen Seite ganz kurz direkt angrillen und danach in die indirekte Zone legen.



4

Wenn die Patties die gewünschte Garstufe haben, kannst du mit dem Burgerbau loslegen. Auf den Boden wird der Rucola Salat ausgelegt und mit der Gurkensauce die Wiese bereitet, darauf wird das gegrillte Patty mit den im Käse eingeschmolzenen Paradeiser aufgelegt. Obenauf kommen noch 3 Stk. Speckstreifen und die Champignonmasse. Wer möchte kann noch mit der Adi Matzek Fruchtigen Grillsauce verfeinern.

5

Einige frische Jungzwiebelringe noch als Dekoration, den Deckel mit einem Spieß fixiert und fertig ist der einzigartige BurgerWiesen.

6

indirekte Grillmethode: 230°C ca. 4 Minuten,
direkte Grillmethode: 250°C ca. 6 Minuten
