



BBQ-Steakburger

mit Gurkenrelish

Für 10 Burger:

.....

- 10 Flaguline natur,**
 - Art. 205218**
 - 10 Rumpsteaks á ca. 220 g**
 - 20 Scheiben Bacon**
 - 140 g Rote Zwiebelringe**
 - 10 Scheiben Cheddar-Käse**
 - Etwas Öl**
 - Etwas Salz und Pfeffer**
 - Etwas Chili**
 - 200 g Tomatenketchup**
 - 1 TL Liquid-Smoke**
 - (Rauch-Aroma)**
 - 100 g Brauner Zucker**
 - 30 ml Weißweinessig**
 - 50 ml kalter Kaffee**
 - 30 ml Whisky**
 - 20 ml Honig**
 - 250 g Gewürzgurken**
 - 80 g Schalottenwürfel**
 - 40 ml Apfelessig**
-

- 1** Flagulines auftauen lassen. Für die Barbecue Sauce Ketchup, Liquid-Smoke, Chili, 50 g braunen Zucker, Weißweinessig, Kaffee, Whisky und Honig in einem Topf verrühren. Aufkochen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen.
- 2** Für das Relish die Gewürzgurken fein würfeln. Schalotten und Gurken mit Apfelessig und dem restlichen braunen Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und ca. 10 Min. einkochen. Nach Belieben mit Salz abschmecken.
- 3** Den Bacon ohne Fett knusprig grillen. Auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Steaks trocken tupfen, den Fettrand etwas einschneiden. Fleisch von jeder Seite höchstens 1 Min. scharf angrillen, würzen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Abschließend die Steaks mit jeweils 2 Baconstreifen sowie einer Cheddar-Scheibe belegen und kurz grillen, sodass der Käse zerläuft.