

Duitse Bier-Bratwurst Cheeseburger van de kamado

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de burger:

- 800 gr rundergehakt
- 1 el grove mosterd
- 1 tl gemalen venkelzaad
- 1 tl marjoraan
- 1/2 tl nootmuskaat
- peper en zout
- 1 el koud water

Voor de bier-uien:

- 2 grote witten uien
- 1 flesje Duits donker bier
- 1 el roomboter
- 1 el bruine suiker
- snuf zout

Voor het broodje:

- 4 brioche bollen of pretzel buns
- 4 plakken Emmentaler kaas
- Grove mosterd
- Augurk of zuurkool.

BBQ opstelling:

- 200 graden, volledig indirect voor de uien.
- Daarna volledig direct voor de burgers.

Benodigdheden:

- Gietijzeren skillet
- Kernthermometer
- Spatel

- Meng alle burger-ingrediënten door elkaar en maak er 4 stevige burgers van. Laat ze 30 minuten rusten in de koeling.
- Steek de BBQ aan en maak volledig indirect op 200 graden.
- Snijd de uien in halve ringen en bak ze in boter glazig in een gietijzeren skillet. Voeg dan suiker, bier en een snufje zout toe.
- Laat de uien langzaam karameliseren tot het een stroperige substantie wordt, in zo'n 20-25 minuten.
- Maak je BBQ volledig direct op 200 graden en grill de burgers boven het vuur.
- Als ze rondom mooi krokant zijn en zo'n 70 graden in de kern zijn, doe je op iedere burger een plak kaas. Laat dit met de deksel dicht in een minuutje smelten.
- Grill als laatste de broodjes kort boven het vuur en maak ze op met de burger, de gekarameliseerde uien, augurk en een flinke lepel grove mosterd.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl