

White Stilton Chocolate & Chilli Burger

Informations

Personen : 1



Zutaten

- White Stilton Chocolate & Chilli.
- Gewürzter Burgerbun schnell angebraten mit Rinderfett
- Guacamole
- Totopo Tortilla Chips
- Mit Tequila flambiertes Paprika-Confit
- Steak nach Chimichurri-Art
- Chutney aus Jalapenos
- Ceccina aus geräuchertem Rindfleisch
- Texanische Soße mit Rinderbrühe

Zubereitungsschritte

1. Braten Sie die Steaks in einer Pfanne bei mittlerer Hitze nach Belieben. Legen Sie auf die Oberseite der Steaks eine Scheibe Käse.



2. In der Zwischenzeit toasten Sie das Brot.
3. Wenn das Fleisch gar ist, nehmen Sie es aus der Pfanne und lassen Sie die Steaks einige Minuten ruhen.
4. Setzen Sie die Burger zusammen, indem Sie den Boden des Brötchens mit der texanischen Sauce bestreichen. Legen Sie dann eine Scheibe Ceccina und das Jalapeno-Chutney darauf. Fügen Sie das Steak mit der Käseschicht hinzu, dann das Paprikaconfit. Zum Schluss legen Sie einen Tortilla Chip und eine Schicht Guacamole darauf.
5. Legen Sie das oberste Brötchen darauf, um den kompletten Burger zu bilden, und durchstechen Sie es mit einem Holzspieß, um alles zusammenzuhalten.
6. Servieren Sie die Burger mit Süßkartoffelpommes oder den restlichen Chips mit der Guacamole-Sauce.

Ein Rezept des Food truck Le Central (Meuse, Frankreich), North-East France Champion 2024, Top 5 best burgers in France 2024.