

Unser Rezept für gute Momente: Bitburger & Bierburger!

Mit diesem Rezept wird der Winter ein Genuss:

Bierburger

Zutaten (für 6 Burger):

6 Burgerbrötchen · 675 g Hackfleisch vom Rind ·
1 mittelgroße Zwiebel · 4 Knoblauchzehen
(fein gehackt) · 1 1/2 EL Worcestershiresauce ·
1/2 EL Salz · 1/2 TL Pfeffer · 90 ml Bitburger ·
Öl für die Pfanne

Bitburger

Premium Pils



Zubereitung:

Rinderhack, Worcestershiresauce, Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Bitburger hinzugeben und nochmals alles gut durchmischen.

Aus der Hackfleischmasse nun die Burger-Patties formen und mit etwas Öl einige Minuten von jeder Seite anbraten.

Die Burgerbrötchen halbieren und nach Belieben mit Ketchup, Burger Sauce und anderen Zutaten wie z. B. Gurke, Salat, Tomate, Zwiebel und Käse belegen.

Dazu ein kaltes Bitburger – und Sie können sich auf Burger-Genuss hoch zwei freuen!

