

Hack Dog Westfalen

Zutaten:

- 2 frische Bratwürste
- Zwiebeln
- Hot Dog Buns
- Ketchup
- Mayonnaise
- Green and Gold Currygewürz
- Cheddar
- Zwiebeln
- Öl



Zubereitung

- Eisbergsalat passend schneiden
- Ketchup und Mayo im Verhältnis 1:2 mischen
- Green and Gold untermischen
- Zwiebeln in Scheiben/Ringe schneiden und mit Öl und SenneRub vermengen
- Brät aus Darm der Würste befreien
- Brät der zwei Würste in Schüssel durchkneten
- Eckigen Hackdog formen (Hack-Dog Presse)
- Rundherum goldig braten/grillen
- Kerntemperatur (68 Grad)
- mit Cheddar überbacken
- Hot Dog belegen

Chickenburger Hövelgriller

Zutaten:

- Chickenpatties
- Eisbergsalat
- Tomaten
- Burgerbuns
- Ketchup
- Mayonnaise
- Green and Gold Currygewürz
- Cheddar
- Zwiebeln
- Öl



Zubereitung

- Eisbergsalat und Tomaten passend schneiden
- Ketchup und Mayo im Verhältnis 2:1 mischen
- Green and Gold untermischen
- Zwiebeln in Scheiben/Ringe schneiden und mit Öl und SenneRub vermengen
- Chickenpatties bis Kerntemperatur 80° C grillen
- Zwiebeln zeitgleich glasig schwitzen
- mit Cheddar überbacken
- Burger belegen

Burgereisen Bacon Angus Burger

Zutaten:

- 2 x 180g Rinderhack
- Bacon
- Eisbergsalat
- Tomaten
- Burgerbuns
- Burgersauce
- Zwiebeln
- Öl



Zubereitung

- Eisbergsalat und Tomaten passend schneiden
- Zwiebeln in Scheiben/Ringe schneiden und mit Öl und SenneRub vermengen
- 2 Burgerpatties aus Hack formen (Burgerpresse)
- Patties mit Bacon umwickeln
- Burgereisen einfetten
- Patties in Burgereisen auf offenem Feuer grillen (Kerntemperatur 58 °C)
- Zwiebeln zeitgleich glasig schwitzen
- Burger belegen

Cole Slaw Hövelgrillerin Art

Zutaten:

- 1 Spitzkohl
- 1 große Karotte
- 200 ml Miracle Whip
- 100 g Schmand
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Sellerie Salz
- 40 g Zucker
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung

- Spitzkohl in feine Streifen schneiden
- Karotte raspeln
- Flüssigkeiten vermengen und dem Salat zugeben
- Zucker untermengen
- mit Pfeffer und Salz abschmecken
- wenn möglich ziehen lassen

Bezugsquellen:

Produkt	Bezugsquelle
Chickenpatties	Der Noltenhof Osterloher Straße 20 33129 Delbrück - Lippling https://der-noltenhof-delbrueck.de/ Fleischerei Voß Lange Straße 16 33129 Delbrück https://www.voss-fleischerei.de/
Gewürze	Alle meine Gewürze bekommt ihr auf <u>meiner Seite</u> oder direkt bei mir!
Angus Beef frische Bratwurst Bacon	Fleischerei Voß Lange Straße 16 33129 Delbrück https://www.voss-fleischerei.de/
Zwiebeln Salat Käse	Hofladen Große Wächter Eckardtsheimer Str. 27 33415 Verl-Sende https://hofladen-grossewaechter.de/
Burger/HotDog Buns (Bestellung ab 30 Stk!)	Pumpnickelbäckerei Fortmeier Martin Fortmeier 33415 Verl- Österwiehe E-Mail: fortmeier@pumpnickelbaeckerei.de Mobil: 015170135935
Sauce	Dollie Sauce - <u>hier bestellbar</u>
Burgereisen	Petromax - <u>hier bestellbar</u>
Fachhändler Pit Boss Grills	Glahe Sauerland GmbH Föhling 3 33106 Paderborn-Elsen https://www.deingrillshop.de/
Kohle	Maras Sommer / Expertholzkohle https://www.maras-sommer.shop/ 10 % mit Code Hoewelgriller