



Bacon Beer Bottle Burgers

Ingrediënten:

- 1 kg rundergehakt (Niet mager! Of nog beter gewoon half om half.)
- ontbijtspek, ongeveer 8-12 plakken
- 3.5 eetlepel rub, je favoriete merk of maak even de basis barbecue rub
- 1 ui, in ringen
- bakje champignons
- 0,5 rode paprika in reepjes
- geraspte kaas
- smeltkaas, je weet wel, van die voorverpakte plakjes die zo lekker smelten

Extra:

bierflesje

cederhouten plankje of een klein handje mild rookhout

Bereiding;

Laat je cederhouten plankje minimaal een uur weken in water.

Was het bierflesje even goed af onder de kraan.

Meng de rub door het gehakt en verdeel het in 4 gelijke ballen.

Druk het flesje in een gehaktbal en vorm er een mooie burger omheen. Omwikkel de burger met een paar plakken spek.

Haal het flesje uitje burger en herhaal met de andere drie ballen. Je hebt nu 4 mooie gehaktballetjes om te vullen. Zet deze even in de koelkast. Fruit in wat olie één voor één de ui, champignon en paprika. Ze moeten zacht zijn. Laat de ingrediënten voor de vulling een beetje afkoelen. In de tussentijd kun je de barbecue aansteken. Maak je barbecue gereed voor indirect grillen op 160-175°C. Vul je burgers met ui, champignons, wat van de smeltkaas, paprika en als laatste de geraspte kaas. Als je geen rookplankje gebruikt voeg dan wat rookhout toe aan je vuur en zet je burgers in de barbecue, weg van het vuur. Sluit de deksel. Grote burgers duren bijna een uur om gaar te worden. Hou voor de voedselveiligheid een kerntemperatuur van het gehakt aan van minimaal 70°C als je het gehakt niet zelf hebt gedraaid of half om half gebruikt.