



WILD BBQ Burger
VON NICKI BOXLER

| SCHWIERIGKEITSGRAD | ZUBEREITUNGSZEIT MIN | GARZEIT MIN | ANZAHL PORTIONEN | HOLZART |
|--------------------|----------------------|-------------|------------------|-----------------------------------|
| 1/5 | 20 | 10 | 4 | BOLD BLEND Alt. HICKORY |

ZUTATEN

| | |
|-------|-----------------------|
| 6-8 | Streifen Speck |
| 500g | Hackfleisch vom WILD |
| 100ml | TRAEGER QUE BBQ Sauce |
| 120g | Cheddar Käse gerieben |

ZUBEREITUNG

1. Traeger-Pelletgrill auf 180 Grad stellen und starten.

Nach ca. 20 Minuten sollte der Grill einsatzbereit sein!

2. Lege die Speckscheiben direkt auf den Grillrost und brate sie 15 Minuten, bis das Fett ausgelassen und der Speck knusprig ist. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Den kalten Speck in Stücke brechen.

TIPP: Den Speck auf Küchrollenpapier legen und nochmal für 5 Minuten auf den Grill für noch mehr Crunch

3. Das Wildfleisch, Barbecue Sauce, Speck und Käse in einer großen Schüssel vermengen. Dann sorgfältig durchmischen, so dass die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

4. Danach das Wildhackfleisch zu Burger-Patties formen.

5. Die Patties direkt auf den Grillrost legen und grillen, bis die Innentemperatur 75 Grad Celsius erreicht hat. Nach ca. der Hälfte der Garzeit wenden.

6. Sobald die Burger fertig sind, kannst du sie in dein Lieblingsbrötchen legen und nach Belieben belegen. Ich persönlich gebe weder Brötchen noch Soßen dazu, denn der Burger ist so gut, dass man das nicht braucht.

Guten Appetit!