

Alpen-BBQ-Burger mit Bergkäse & Speck – Nomad Tags

Herzhafter Camping-Burger mit alpiner Note

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch
Salz & Pfeffer
1 TL Paprikapulver
4 Burgerbrötchen
4 Scheiben österreichischer Bergkäse
Tiroler Speck oder Speckwürfel
1 rote Zwiebel
1 Tomate
Salatblätter
BBQ-Sauce
Optional: Preiselbeeren oder Essiggurken

Zubereitung

1. Hackfleisch würzen und zu Patties formen.
2. Patties auf dem Grill beidseitig braten.
3. Käse auflegen und schmelzen lassen.
4. Speck knusprig grillen.
5. Brötchen kurz rösten.
6. Burger mit Sauce, Salat, Patty, Käse, Speck und optional Preiselbeeren belegen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.