

# Surf&Turf Burger

Zutaten (je Burger)



## Vorbereitungszeit

5-10 Minuten



## Grillzeit

20 Minuten



## Grilltemperatur

180°C



## Schwierigkeit

Mittel

## Zutaten

### Zutaten (je Burger)

- kleine Kellerbier-Baguettes (selbstgebacken)
- 300g Rumpsteak (je Burger)
- 200g Garnelen (je Burger)
- 1 Salatkopf (Lollo Rosso)
- 2 Fleischtomaten
- 1 Peperoni
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Mayonnaise (je Burger)
- Einbecker BockBee Sauce
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl



## Passendes Bier

### So wird 's gemacht:

1. Fleisch von beiden Seiten salzen.
2. scharf angrillen (auf der Feuerzone bei ca. 300 °C) und bei 160 °C bis zur gewünschten Kerntemperatur (wir empfehlen 65 °C) indirekt ziehen lassen; anschließend ruhen lassen.
3. Gemüse waschen und kleinschneiden.
4. Das Baguette aufschneiden, mit Mayonnaise bestreichen und auf der Feuerzone/-platte anbraten, bis es goldbraun ist.
5. Garnelen mit ein bisschen Olivenöl marinieren und auf der Feuerplatte bei 160 - 180 °C ca. 3 Minuten angrillen.
6. Dann Frühlingszwiebeln und die Peperoni mit einem Schuss Olivenöl dazugeben.
7. Nach weiteren 4-5 Minuten mittlerer Hitze ist der Garnelenmix ebenfalls fertig.
8. Fleisch in Streifen schneiden.
9. Den Burger belegen: zuerst den Salat auf die untere Seite des Baguettes, dann Tomaten, Steak-Streifen, darauf den Garnelen-Gemüsemix.
10. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Einbecker BockBee-Sauce (Honig-Senf Soße) toppen.
11. Obere Baguettehälfte auflegen und genießen.

Das Rezept vom Baguette ist das gleiche wie für die Buns der BBQ Burger.

Link zum Video: <https://youtu.be/BhDZgkbr1V0>