

## **Rezept / Für 30 Smash Burger**

ca. 4,5 kg frisches Rinderhackfleisch grob durchgelassen  
60 Fleischbällchen je ca. 75 g  
Salz, Pfeffer  
30 Scheiben Cedar Käse würzig

1 Glas Salzgurken / Scheiben geschnitten  
1 Kopf Eisberg Salat (dünne Streifen)  
6-7 Tomaten in dünne Scheiben  
6 Zwiebeln / Streifen

30 Burger Buns (Broiche)  
1 Stück gesalzene Butter / streichfähig  
Rapsöl zum Braten

### **Tom's Schüttelburgersauce ca. 150ml**

50 Gramm Mayonaise  
50 Gramm Ketchup  
25 Gramm Senf / scharf  
4cl Gurkensaft aus dem Glas  
4 cl Worchester Sauce  
2 cl Olivenöl (extra Virgin)  
2 cl Sriracha scharfe Chilisauce

Paprikapulver süß für Röstzwiebeln

### **Zubereitung / Rezept**

Broiche Buns halbieren und buttern

- ⇒ auf Grillplatte 180 Grad ca. 2min goldbraun toasten
- ⇒ Im FlexiCombi 170 Grad / Heißluft / 2min auf FlexiRack Bratblech) oder AutoChef Programm wählen

Röstzwiebeln

Zwiebel Streifen / leicht ölen / salzen => in granitemailliertes Blech

FlexiCombi 170 Grad / Heißluft für 12 Minuten nach 5 Minuten mit Winkelpalette umrühren  
(Oder AutoChef Programm)

am Ende mit Paprikapulver bestreuen und ca. 5min ruhen lassen

60 Fleischpatties a 75 Gramm

- ⇒ im FlexiCombi gesmashed / 2min = 240 Grad - dann Backpapier / Grillplatte drauf / ca. 5min (oder AutoChef Programm wählen)!

- ⇒ auf Griddlepfanne als Kugel - 200 Grad / leicht geölte vorheizte MKN Griddlepfanne od. Griddlepfanne - je Seite ca. 3 Minuten  
mit Winkelpalette oder Smasher fest platt drücken

Nach dem Braten auf Blech legen und zwischen 2 Fleisch Patties den Cedar Käse (schmilzt dann)

Burger zusammenbauen  
Sauce auf die getoasteten Brioche Buns  
auf die Unterseite des Buns  
Eisberg Salat  
Fleisch Patties mit Cedarkäse  
Tomatenscheibe  
Gurken Scheibe  
Röst Zwiebeln  
⇒ in Wachspapier einwickeln – fertig / ca. 3-4min stehen lassen.

### **Zubehör**

4 FlexiRack Bratblech ungelocht ( für gebutterte Buns)  
5 x 1/1 Bratblech ungelocht für smashed patties  
5x 1/1 Grill,- und Backplatten (zum drauf legen)  
1x 1/1 granitemailliertes Blech 20 tief  
2x Winkel Palette  
5 lagen Backpapier  
30 Stück Wachspapier zum einwickeln