

Men's World

**In deiner BLABLA-Tüte
enthalten sind:**

1 x 100% beef patty

pulled pork

bacon

1 x bríoche bun

zwiebeln

mango-habanero salsa



1.

Die Beef Patty Kugel in der heiße Pfanne bei 180-200 °C mit ein wenig Öl platt drücken So, dass das Patty einen Durchmesser von ca. 12 cm und eine Höhe von ca. 2 cm hat. 3-4 min ungestört, am besten mit einem kleinen Teller abgedeckt, in der heißen Pfanne liegen lassen. Den Patty danach umdrehen und auf der gegrillten Seite mit Salz & Pfeffer würzen und wieder 3-4 min mit einem kleinen Teller abgedeckt ungestört liegen lassen. Wer das Patty durch haben möchte, sollte es länger in der Pfanne lassen.

2.

Pulled Pork etwas in der Mikrowelle erhitzen, bis es schön warm ist.

3.

Die Baconstreifen in der Pfanne von jeder Seite 2-3 min gut Knusprig grillen.

4.

Die Zwiebel 2 min mit in die heiße Pfanne dazugeben und 2x wenden.

5.

Mango Habanero Salsa kurz in der Mikrowelle erwärmen.

6.

Das Brötchen in der Mitte aufschneiden und die Schneideflächen auf dem Toaster angrillen.



7.

Patty auf die Untere Hälfte des Brïoche Buns legen. Pulled Pork und Bacon Streifen kommen auf das Patty.

8.

Mango Habanero Salsa über Pulled Pork, Bacon und Patty gießen.

9.

Bacon Jam auf der Oberen Hälfte des Brïoche Buns verteilen und auf die belegte Hälfte des Brïoche Buns legen.

Fertig!

