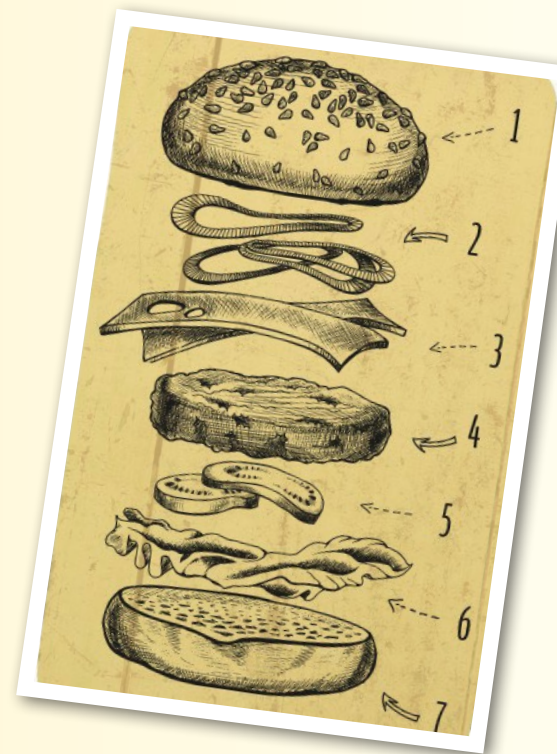


## „HIGHWAY TO HELL-BURGER“

### Zutaten

- Burger Buns
- Burgersoße
- scharfe Chilisoße bzw. Tabasco
- milde Zwiebeln & Gewürzgurken
- Käse (milder Edamer, kräftigerer Cheddar, Gruyère oder intensiv würziger Blauschimmel)
- Tomate & Salat

### Zubereitung



**1. & 7. BUNS:** Zu Beginn bestreicht ihr das geteilte Sesam-Burger-Brötchen mit einer Burgersoße. Auf beiden Hälften kommen dazu ein paar Tropfen Chilisoße bzw. Tabasco zum Einsatz.

**2. ZWIEBELN & GEWÜRZGURKEN:** Wir empfehlen für die rohe Variante weiße, etwas mildere Zwiebeln, damit der Geschmack nicht zu dominant ist. Zusätzlich wird alles mit ein paar Scheiben Gewürzgurken getoppt.

**3. KÄSE:** Der Käse gehört direkt auf die heißen Patties, damit er gut schmilzt. Er sollte mindestens einen Fettgehalt von 40 Prozent haben. Milder Edamer, kräftigerer Cheddar, Gruyère oder intensiv würziger Blauschimmel – alles ist erlaubt. Wir empfehlen für den „Highway to Hell“ geriebenen Cheddarkäse aus Irland.

**4. BURGER-PATTIES:** Die Patties sollten ein Gewicht von ca. 180 Gramm haben. Wir wollen ja das auch der hungrigste Mann satt wird. Das perfekt marmorierte Fleisch von Highland-Rindern macht diese besonders saftig. Abgerundet mit selbst gemachter Würze einfach ein Genuss.

**5. TOMATE:** In Scheiben schneiden und das Brötchen belegen.

**6. SALAT:** Wir empfehlen knackigen und milden Eisbergsalat für den Burger. Oder ihr probiert mal leicht bitteren Radicchio bzw. aromatischen Rucola.

**Unser Tipp:** Ein passender Geschmacksverstärker ist ein frisches Freiberger.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!