Big Jumbo XXXL Burger 8,4kg – En burger til 10-12 personer

Denne Big Jumbo XXXL Burger som rækker nok til hele familien plus gæster.

Hele historien bag denne Burger her opstod for nogen uger siden hvor Naboen og mig fik en skør idee om at lave en Familie Burger alla de der Familiepizzaer som kan købes ved den lokale Pizza Pusher.

Og når man har fået en skør idee ja så skal den jo også udføres på et tidspunkt

Så nu har i ideen til nogle der er total crazy og helt sikkert ingen af jeres gæster har prøvet før. Nemlig en Bad Boy af en Nasty møgbeskidt Burger på små 8,4 Kilogram. Ja du læste rigtigt! Den her Big Jumbo XXXL Burger vejer 8,4 KG.

Big Jumbo XXXL Burger er en ægte familieburger

Portioner:

10-12 personer.

Forberedelsestid:

140 min.

Tilberedningstid

60 min.



Ingredienser til Big Jumbo XXXL Burgeren

- 4 kg Oksefars 12-16%
- 2 kg svine og kalvefars
- 1,6 kg Bacon
- 800 g Tomater
- 800 g Løg
- 1,2 kg Cheddar ost i skiver

Link til Burgerbollen. Vi har ganget mængden med 1,5 for at nå den Her store Burger Bolle.



Burger Boller er en videnskab for sig selv, og jeg har bøvlet med dem længe inden, jeg kom frem til det her resultat, som jeg synes er værd at vise. Den her bolle er den ultimative burger bolle, som nok kommer til at stå øverst på min liste i fremtiden, når der skal spises..... Læs Mere...

Link til min yndlings Burger Dressing. Opskriften er ganget med 2 for at man har nok Burger Dressing til den her Burger.



Kan du huske smagen helt tilbage i 80 erne og 90 erne fra den lokale Burgerbar. Deres Burger haft altid den der fantastisk smagende Burgerdressing. Jeg ved godt man kan købe dem som færdigblanding. Det er ligesom med så meget andet også.... Læs Mere...

Fremgangsmåde sådan laver du din Big Jumbo XXXL Burgeren

I køkken

1. Start med Burgerbollen da den skal hæve samlet i 2 timer. Du følger opskriften men ganger den med 1,5. Så får du den rette størelse til denne Burger Bolle. Og så former du kun en store Bolle.
2. Når den har hævet færdig skal den bages i grillen. Her har jeg brugt min Traeger Timberline 850*. Bollen er bagt ved 180 grader og det tog ca 30 minutter. Du kan se når den er færdig bagt. Nemlig når bollen har en gylden overflad. Jeg har set efter 3 x undervejs første gang efter 15 minutter. Her har jeg også vendt bollen i grillen og så efter 20 og 25 minutter igen. Det er vigtigt at du lader den køle helt af inden du skærer den ud.
3. Imens Bollen hæver kan du forberede din Burger Dressing. Og Skære

Tomaterne og løg i skiver ca. 3mm tyk. Og stiller det hele på køl.

4. Du kan også forstege din Bacon allerede nu for at udnytte ventetiden.
5. Og til sidst skal du forme dine Burger pattys . Det er simple du blender 800g Oksefars med 400 gram svine og kalvefars. Sørg for det hele bliver godt blendet sammen. Krydder med Salt, Peber og Hvidløg. Jeg har brugt min Steak Seasoner til det. Men du kan først forme dine Pattys når din bolle er færdig bagt. Så du har størrelsen på de enkelte Burger pattys. Og her er det vigtigt at de enkelte Kød pattys er 5cm støre i diameter end Burger Bollen. Da de skrumper i størelse når du griller dem.






TRAEGER®



Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 200 grader. Jeg har brugt min Følgende Grills til tilberedning af mine Burger kød Pattys. En Traeger

Timberline 850* med to burger Patty´s, en Traeger Ironwood 885* med to burger patty´s og en Traeger Pro 575* med en burger patty.

2. Når grillene har nået den ønskede temperatur kommer du dine Burger Patty i grillen og griller dem 15min. på hvert side.
3. I mellemtiden skærer du burger bollen over og rister den lige af på grillen Jeg har gjort det på min Napoleon Prestige Pro 500*. Hvis du har en grill tilovers. Ellers gør du det bare lige efter du har færdig stegt dit Kød.







Når Burger Pattys er færdig grillet Skal der bygges Burger.

Når dit kød er færdig grillet tager du det af grillen PAS PÅ FEDTBRAND undervejs. For der drypper meget virkeligt meget fedt ud af de her store burger pattys.

1. Du starter med Bunden. af din Burgerbolle. Du fordeler halvdelen af din Burgerdressing på denne.
2. Derefter kommer et stykke kød, ost, løg, tomater og baconpå.
3. Nu gentager du det 4 gange og slutter af med Burger Bollens overdelen hvor du har fordelt den resterende Burgerdressing på.
4. Men inden du nu kommer Bollens overdel på din Burger fikser du det hele med 3 shashlik spyd så din Burger ikke kan falde fra hinanden.
5. Tilsidst stiller du hele din stor familie Big Jumbo XXXL Burger tilbage i grillen ved 200 grader i 5 – 10 minutter så osten kan smelte.

Og når det er gjort så er din Big Jumbo XXXL Burger klar til servering.











https://youtu.be/Dm96Jste_XI

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Steak Seasoner: *Steak-Out.dk**
- **Danish BBQ – Steak Crust: *Steak-Out.dk**
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk**
- **Traeger Pro 575: *Homeshop.dk**
- **Traeger Ironwood 885: *Homeshop.dk**
- **Traeger Timberline 850: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk**

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.