

# Drengerøvsburger - Horny Bacon Deluxe Burger

Der gik Banjo i vores Burger Meat in i dag med Lars fra [Old Truckers BBQ\\*](#). Drengerøvsburger Horny Bacon Burger blev så resultatet... For sørensen den er godkendt, og ja der var intet grønt snask i den. Burgerbolle, Bacon, 250g kød, Spejlæg, karamelliseret løg og masser af Cheddar Ost....

## Horny Bacon Deluxe Burger - Drengerøvsburger

*til 6 Burger*

*forberedelsestid ca. 10min. , tilberedningstid: ca. 30 min.*



Horny Bacon Deluxe Burger - Drengerøvs Burger by Old Truckers BBQ

## Ingredienser til Drengerøvsburger

- 1kg Oksefars 18-21%

- 500g Svinefars 18-21%
- 2 spsk. Horny Bacon BBQ Rub [\*kan købes hos \*\*Steak-Out.dk\*\*\\*\*](#)
- 6 spsk. Karryketchup [\*opskriften finder du her\*](#)
- 2 store løg som skal skæres ud i ringe
- 6 spejlæg
- 18-24 skiver Bacon
- 250g Cheddar ost som skal skæres ud i strimler.
- Traeger Sweet & Heat BBQ Sauce [\*kan købes hos \*\*Steak-Out.dk\*\*\\*\*](#)
- Smør masser af smør
- Burger Boller [\*Opskriften finder du her\*](#)

<https://boensen.com/karryketchup-til-karrywurst/>

## Fremgangsmåde

Start med at lave dine Burgerboller og når de er klar, så kaster vi os ud i grillning af de her Monster Burger.

<https://boensen.com/ultimate-burger-boller-here-we-go/>

Når Burgerbollerne er klar starter du din Grill op så den bliver godt varm. Mindst 250 grader gerne mere. Du deler dit arbejdsområde i grillen op i 50/50 det vil sige halvdelen af grillen skal bruges til direkte og den anden halvdel til indirekte varme. Vi har grillet de her Burger over trækul på min **Kamado Joe BigJOE 3\*** fordi vi er nogen fandens karle. Som elsker at hygge ved bål og brande...

## I køkken

1. Vi starter ud med at blande fars godt og grundig med Horny Bacon krydderi og Karrysaucen.



der blandes fars med Horny Bacon BBQ Rub og Karry Ketchup

2. Derefter former du de enkelte Burgerpattys a 250g her er det vigtigt at de er sådan ca er 1 cm større end dine Burger Boller.



Burgerpattys klar til at komme på grillen

3. Når det er klart stiller du dine burger deller på køl. og kaster dig ud i at skære de to løg ud i tynde løgring. Og tilsidst skærer du cheddar osten ud i strimler. har du købt cheddarost i skiver hopper du det selffølige over.

## Ved grillen

1. Så skal vi ud til grillen du starter med at lave Bacon i en støbejernspande og stiller dem til side.



BBQ Bacon i støbejernspande på Napoleon Sizzelzone

2. Derefter smider du de løg i panden og tilsætter en ordentlig klat smør. og svidser dem af. Efter 2 minutter kommer du BBQ Sauce i. Vi har brugt Traeger Sweet & Heat. Mængden af saucen bestemmer du helt selv. Du blander det hele konstant til du har din ønskede konsistens af karamelliserede løg.



The making of Karamelliserede Løg

3. Nu skal du smide dine Burger Deller på grillen over direkte varme. så de kan få lækker grillstriber. Efter 3 minutter prøver du at vende dem, sidder de stadig fast på risten så lader du dem lige trække lidt længer. De er klar til at blive vendt når de selv slipper grillristen.
4. Når de er vendt venter du ca. 3 minutter igen. Derefter skal de over på

indirekte varme.

5. På indirekte varme kommer du osten på dine Burger deller. Og lader den smelte ved lukket låg.



Så kom der ost på Drengerøvsburgerdellerne

6. Så skal de spejlæg tilberedes på Støbejernspanden. Når de er klar stiller du dem også til side.



Spejlæg på Sizzelzone i støbejernspande

7. Nu tjekker du om osten er smeltet. Er den det kan du vælge at komme mere ost på. Hvis du ikke er til meget ost så fortsæt til næste trin.



Ost, Ost mere Ost skal der på de her Burger

8. Når osten er smeltet kommer du de karameliserede løg hen over osten.



Karamelliseret Løg og Burgerbund med smør

9. Herefter smører du dine Burgerboller med smør og stiller nederdelen på grillen med smøret op ad så det kan smelte ned i bollen. Er Smør smeltet kan du tage dem af grillen og ligger overbollen på med smør nedad på risten. I max 30 sekunder.



Overboller på ristene og så er vi klar til at samle de her Drengerøvs burger

## **Så skal Drengerøvsburger samles**

1. Start med Underbollen, her kommer du bacon på.
2. Derefter kommer din Burger delle med Ost og Karamelliseret løg på Baconskiverne.



Drengerøvsburger samling

3. Så kommer spejlægget på.



Så der Spejlæg på Banditerne

4. Og til sidst skal Overbollen ligges på og så er din Horny Bacon Deluxe Drengerøvs Burger klar til servering.





Sidste step af de her Horny BaconDrengerøvsburger

5.

Og sådan ser banditterne ud når de er klat til servering... Små 600g ægte kærlighed i hvert eneste Burger.



Horny Bacon Drengerøvsburger by Old Truckers BBQ

Sådan her ser den glad [\*\*BBQ Master Lars fra Old Truckers BBQ\\*\*\*](#) ud nå der skal laves Drengerøvsburger.



Lars fra Old Truckers BBQ

## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Danish BBQ - Horny Bacon BBQ Rub: [\*\*Steak-Out.dk\\*\*\*](#)
- Traeger BBQ Sauce Sweet & Heat: [\*\*Steak-Out.dk\\*\*\*](#)
- Kamado Joe Big JOE3: [\*\*Homeshop.dk\\*\*\*](#)
- Kamado Big Blocks trækul: [\*\*Homeshop.dk\\*\*\*](#)
- The Bastard One Minute Lighter: [\*\*Homeshop.dk\\*\*\*](#)
- Napoleon Rogue 525SE Gasgrill m. Sizzelzone: [\*\*Homeshop.dk\\*\*\*](#)
- Napoleon Skærebræt: [\*\*Backyardliving.dk\\*\*\*](#)
- Njord Kokkekniv: [\*\*Ansø of Denmark\\*\*\*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [\*\*Computersalg.dk\\*\*\*](#)
- Speciel Guest BBQ Master : [\*\*Lars fra Old Truckers BBQ\\*\*\*](#)

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).