Pastrami Burger – Double Cheese Pastrami Burger

Yes du læste rigtigt Pastrami Burger. Ja ok det er mere en doppelt Cheese Burger med Pastrami, men smagen er seriøst helt i toppen. Pastrami strimlerne tilberedes lige som Bacon, de skal brunes af i en pande og så ligges til side. De bevarer dog den der typiske Pastrami smag og ligner ***Beef Jerky*** stykker. Alt ialt en mega fed Burger med mange forskellige smagsnuancer.

Pastrami Burger – Pastrami Doppelt Cheese Burger Deluxe

Doppelt Cheese Pastrami Burger Deluxe

En stærk Vanedannende Burger med mange smagsnuancer

Ingredienser til en Pastrami Burger:

- 1 Burger Bun (***Opskriften på mine Burger Buns finder du her***)
- 250g hakket oksekød (18-21%fedt)
- 3 tsk. Løg Marmelade (***Opskriften på mine Karamelliserede Løg***

finder du her)

- 2 skiver Cheddar ost
- 2 tsk. frisk Burger Mayonaise (***Opskriften på min Burger Mayonaise finder du her***)
- 8 skiver Pastrami 3-4mm tyk (***Fremgangsmåde til hvordan man laver Pastrami finder du her***)

Fremgangsmåde – sådan bygger du din din Pastrami Burger:

1. Du starter med at bage dine Burger Boller, imens de hæver laver du din Burger Mayonaise og dine karamelliserede Løg.
2. Når alt er klar og forberedt starter du med at brune dine Pastrami strimler af i en tyk støbejernspande. Det gør man på sammen måde som hvis man tilbereder bacon. Når din Pastrami har den rette konsistens efter dit eget smag, ligger du dem til side på et stykke køkkenpapir så de kan dryppe af.

Frisk Stegt Pastrami – som ligner Beef Jerky

3. Nu starter du din grill op til direkte høj varme.
4. Imens grillen varmer op forbereder du dine Burger bøffer. Kom dit hakket okksekød i en skål tilsæt lidt salt, peber og en knivspids hvedemel og ælt det hele godt sammen med hænderne. Efterfølgende former du to lige store kugler og presser dem flad. Om du bruger en Burger presse er op til dig. Jeg benytter en ***Burger Presse fra Napoleon Grills****, som jeg

personlig syntes er den bedste på marked til mit behov.

5. Nu burde din grill være klar og du kan begynde med at lave dine Bøffer efter dit eget smag. Jeg laver dem altid så de er nærmest medium rare. Når dine Bøffer er færdig kommer du en skive ost på hvert bøf, og ligger bøfferne over på indirekte varme i blot få minutter til osten er smeltet.

Så bygger vi en Doppelt Cheese Pastrami Burger

Du skærer din frisk Burger Bolle midt over, og kommer 2 tsk. Burger Mayonaise på den nedereste del af din Burger Bolle. Nu ligger du 2 bøffer med ost ovenpå mayonnaisen. Efterfulgt kommer dine Pastrami strimler og til sidst topper du det helle med dine karamelliserede løg og lukker din Burger med den øverste del af din Burger bolle. That's it færdig er din Pastrami Burger.

Som tilbehør til denne fantastiske Burger vil jeg anbefale en gang ***Bacon Gullerode Snack***
https://boemsen.com/bacon-gulerode/
“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.

Bacon gulerode som snack? Ja det smager godt! Det smager faktisk så godt at jeg glemte at spise min Ribeye. Det er virkelig en WOW oplevelse og ikke kun en Snack. Jeg lavede dem som tilbehør til en omgang Ribeye til aftensmad. Men et eller andet gik galt… Læs Mere…