



Wagyu Burger mit Pfifferlingen

Rezept für 6 Personen:

6 Wagyu Burger von Wagyuhof
6 Burger Buns (Rezept siehe Blog)
250 g Pfifferlinge
6 Scheiben Chili-Käse
12 Scheiben Bacon
2 Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Romana-Salatherz
BBQ Sauce

Trüffelmayo:

2 EL Mayonnaise
100 g Schmand
4 TL Trüffelöl
Saft ½ Bio Zitrone

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Burger Buns nach diesem Rezept zubereiten.

Für die Trüffelmayo Schmand mit Mayonnaise und Zitronensaft verrühren. Trüffelöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat waschen und trocken schleudern, Tomaten und Zwiebel in feine Scheiben schneiden.



Bacon auf der Plancha oder in der Pfanne knusprig grillen. Pfifferlinge ebenfalls mit etwas Olivenöl auf der Plancha (oder in der Pfanne) braten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze und Bacon warmhalten.

Die Pattys erst ca. 4-5 Minuten (je nach gewünschtem Gargrad) pro Seite angrillen, je eine Scheibe Chili-Käse darauflegen und nochmal einige Minuten ruhen lassen.

Burger Buns aufschneiden und beide Hälften mit Trüffelmayo bestreichen. Die Unterhälfte mit Salat, Tomaten und Zwiebel belegen und dann den Patty darauflegen. Mit Bacon und Pfifferlingen toppen und den Deckel des Buns daraufsetzen. Nach Belieben noch mit BBQ Sauce verfeinern.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)