

Daniel Schatz

User

super hotter Chili-Burger mit hausgemachter Whiskey-Barbecue-Sauce und Chilifritten

Hauptspeise

Fleischgerichte

Whiskey

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ●●●○○ ZEIT: 45 MIN. 

Zuerst Kartoffeln kochen Dann die Sauce machen: Die Cola in einem weiten Topf aufsetzen und auf rd. 1/5 der Menge (also 100 ml) langsam einkochen. Dies dauert je nach Herd ca. 30 Minuten. Die Reduktion leicht abkühlen lassen und den Ketchup komplett hinzufügen. Knoblauch, Salz und Piment zugeben und vorsichtig aufkochen. Immer wieder umrühren. Abschmecken und ggf. mit Essig nachsäuern, Portwein zugeben. Ggf. noch mit etwas Wasser (~100ml) strecken, wenn die Soße schon zu dick wird. Grünen Pfeffer inkl. Whiskey, in dem er eingelegt war, hinzugeben. Langsam aufkochen, abschmecken. N.B. mit Whiskey nachwürzen, dabei regelmäßig rühren.



ZUTATEN

500 g Faschiertes,

2 Eier,

etwas Paniermehl,
Paprikapulver (extra
scharf), 4 große Kartoffel,

10 Stk. Jalapenos, 1 TL
Worcestersauce, 3
Burgerbrötchen,
Chilipulver, Käsescheiben,
Gewürzgurkerl , 1 extra
scharfe rote frische
Chilischote, Tabasco,
Olivenöl

Zutaten für die Sauce:

Flasche Cola

1 Flasche Ketchup

1 Zehen Knoblauch

1 TL Piment gemahlen

4 cl Portwein

1 cl Whiskey

Salz u Pfeffer