

Saumagenburger auf der Feuerplatte

(für 4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

1 EL Frischkäse
2 EL süßer Senf
1 EL BBQ Sauce
1 TL Salz

Frischkäse, süßer Senf und BBQ Sauce in eine Schüssel geben und gut vermischen, zuletzt mit Salz würzen.

100 g Sauerkraut

Sauerkraut auf einem Gitter abtropfen lassen damit es Flüssigkeit verliert und danach in Öl leicht fritieren

4 Scheiben Saumagen
12 Scheiben Bacon

Saumagen und Bacon auf der Feuerschale anbraten

4 Kaiserbrötchen oder
Burgerbrötchen

Kaisebrötchen trennen und unteren Teil mit der Creme bestreichen. Danach den Saumagen, Bacon und das fritierte Sauerkraut schichten.