Weißwurst Burger vom Grill

Dieser Weißwurst Burger vom Grill ist mit nur 5 Zutaten, ein Toller und etwas anderer Burger der schnell Zubereitet ist. Ich weiß nicht ob Alle Bayern mit dieser Zubereitung einer Weißwurst so Einverstanden sind, aber ich finde dieser Weißwurst Burger vom Grill ist etwas Besonderes und Außergewöhnliches das Ich gerne noch mehrmals Essen werde.

Weißwurst Burger vom Grill

Zutaten:

Laugen Brötchen

Weißwurst

2 Bacon Scheiben

Süßer Senf

Salatblatt

Zubereitung:

Die Weißwurst Pellen und anschließend der Länge nach halbieren.

Die Laugen Brötchen Aufschneiden und die Schnittflächen mit den Süßen Senf gut Bestreichen. Auf die Untere Hälfte des Brötchen ein Salatblatt legen.

Die Bacon Scheiben Knusprig grillen. Die Halbierten Weißwürste erst auf der Schnittfläche Grillen und anschließend einmal wenden.

Nun kann der Burger zusammen gebaut werden: Zuerst den Bacon und darauf dann die Gegrillten Weißwürste legen. Deckel drauf und fertig ist der Burger.

Zur Verfeinerung des Burgers kann man noch Rettig oder Radieschen in dünne Scheiben schneiden, sowie Schnittlauch klein schneiden und dieses auf die Weißwurst legen.