

Burger mit Speckkonfitüre und Grillgemüse

Burger mit Speckkonfitüre und Grillgemüse (für 4 Personen)

Zutaten für die Speckkonfitüre:

- 200 g Speck
- 1 Zwiebel
- 2 EL dunkler Aceto
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Don Marco's Chipotle Butter
- 1 EL Don Marco's BBQ Booster

weitere Zutaten:

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 1 EL Don Marco's Toskana
- Olivenöl
- 600 g Duroc Nacken in 4 Scheiben geschnitten
- 4 Burgerbrötchen

Zubereitung:

Den gewürfelten Speck in einer Grillpfanne auslassen und anschließend herausnehmen. In dem Fett die gewürfelte Zwiebel glasig dünsten. Dann alle anderen Zutaten hinzugeben und

einkochen lassen. Wahlweise final glatt mixen.

Parallel dazu das gewürfelte Gemüse auf einer Gussplatte garen.

Das Fleisch bei direkter starker Hitze beidseitig angrillen und indirekt auf gewünschte Kerntemperatur ziehen.

Burgerbröchen halbieren, die Schnittflächen kurz anrösten. Mit der Speckkonfitüre bestreichen, Gemüse und Fleisch auflegen.