SMASH IT LIKE A PRO!

DIE BURGER-ANLEITUNG FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

1 Patties über Nacht auf einem GN-Blech im Kühlschrank auftauen lassen.

2 Patties auf Bratplatte legen (smashen, und nur einseitig braten) nur einseitig „smashen“. Die andere Seite des Patties bleibt roh.

3 Gesmashten Burger wenden und auf Bleche für den Kombidämpfer setzen, dabei bleibt die rohe Seite unten. Die gebratene Seite mit Käse und Zwiebeln belegen

4 Ein zweites, einseitig gesmashtes Patty (angebratene Seite nach oben) auf das belegte Patty legen. Hier werden so viele Bleche wie nötig vorbereitet und kühl gelagert, bis die ersten Gäste zur Mittagspause eintreffen.

SMASH IT LIKE A PRO!

5 Kurz vor Ausgabe die Bleche nach Gästeaufkommen mit den belegten Patties bei 120 Grad für ca. 10 min. bei Heißluft im Kombidämpfer erhitzen, um die noch nicht angebratenen Seiten der Patties zu garen. (Abweichungen bei Zeit und Temperatur je nach Ausstattung möglich).

6 Buns mit der Ketchup-Senf-Mischung auf beide Innenseiten des Burgerbrötchens bestrichen werden.

7 Gegarte Patties auf die vorbereiteten Buns legen.

8 Smash Burger mit Beilage (z. B. Pommes) servieren. Guten Appetit!