

# TRIPLE XXL WAGYU CHEESEBURGER

© Rezept: Q.food.tastic.eats 2024

*Normale Männer sind keine Ernährungswissenschaftler!  
Normale Männer sind niemals Vegetarier oder noch schlimmer!  
Normale Männer lieben es etwas schärfer ...!*

## Welcome back in der Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“

*BIGGER IS BETTER! Das ist der Slogan des US-Bundesstaates Texas, den wir heute abarbeiten werden. Ein dreifacher (!) XXL Cheeseburger, die Patties stammen vom Wagyu-Hof in Haag/NÖ. Beste Qualität, die direkt zu dir nach Hause geschickt wird. Manchmal gibts Aktionen, wo auch noch der Versand gratis ist. Da muss man einfach zugreifen ... oder Freitags hinfahren, wenn der Burger-Truck im Hof steht und gegrillt wird!*

*Dieses Rezept ist eine freie Erfindung von uns. Wir brauchen dazu kein Kochbuch oder Online-Rezept. Solltet ihr es im Internet finden, dann hat jemand unseren Blog geguckt und nachgekocht ... :-) Prima!*

*Die Zutaten reichen für zwei bis drei Personen.*

*Mein Mann war selbst einkaufen, eine absolute Rarität.  
Und hat sich laut eigenen Angaben „stundenlang im Maximarkt verirrt“ :-)  
Ihr benötigt:*

*6 Patties (Wagyu-Hof Haag/NÖ) – 4 Buns eurer Wahl – ausreichend Butter oder Öl zum Anbraten – 2 Eier  
Cheddarkäse in Scheiben – eine Zwiebel – Stekovic Akazienchili (für die Schärfe) – 1 Packung Käsesauce (Fertigprodukt)*



## ZUBEREITUNG

- Buns im Backrohr erwärmen, Zwiebel (in einer Maschine) fein hacken, ausreichend Butter oder Öl in eine große Pfanne geben
- die Patties bis zur gewünschten Garstufe grillen (medium ist ganz toll!), gelegentlich wenden. Lasst euch Zeit ...
- in der Zwischenzeit die Käsesauce laut Anleitung der Verpackung zubereiten. Wenn sie kalt wird verdickt sie, also warm halten!
- ausreichend Cheddarkäse auf die Patties legen, zudecken und beim Schmelzen zuschauen ...
- Spiegeleier anbraten
- Aufbau des Burgers: auf einem Teller 1.) unteren Bun mit etwas Butter einschmieren 2.) den ersten Patty plus Zwiebel auflegen 3.) zweiter Patty plus Schärfe (Chillisaucen) 4.) dritter Patty plus Spiegelei 5.) ausreichend Käsesauce drübergießen 6.) anrichten und gemeinsam genießen!
- ENJOY YOUR MEAL!



*Getränkempfehlung: eine gepflegte kühle Blonde!*

*Auf unserer [Homepage](#) bzw. Video.Blog (V.LOG)*

*findet ihr die Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“ sowie ein kurzes Video zur einfachen Zubereitung.*