

Beef-Booster-Stollen

Zutaten:

- 1 kg Gehacktes halb & halb
- 60 g Röstzwiebeln
- 120 g Baconwürfel
- 350 g Quark
- 100 g Streukäse
- Beef-Booster Gewürzmischung (von Ankerkraut)

Das Hackfleisch großzügig mit dem Beef-Booster abschmecken, die Baconwürfel unterheben und den Quark mit einrühren. Zum Schluss vorsichtig die Röstzwiebeln in das Hack einarbeiten sodass sie nicht zerbrechen. Alles in einer Form platzieren und zu einem Stollen formen. Den Grill auf 180 °C indirekt vorbereiten. Den Stollen anschließend auflegen, bei Erreichen der KT von 73 °C den Streukäse darauf verteilen und weiter grillen bis eine KT von 75 °C erreicht ist.

