





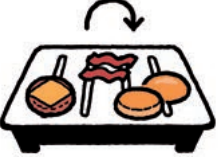




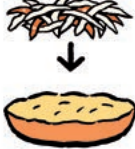





BAUANLEITUNG „DRY AGED BEEF BURGER“

Bun-Top ¹		 „Griller auf 180-200° vorheizen.“	Let's make burger great again! Erster Schritt: Beefpatty auf den Griller legen.	„Bun-Top und -Boden mit der Schnittseite auf den Griller legen.“  „Fantastic!“	„Bacon auf den Griller legen.“  „Great job!“
Bacon ²					
Cheddar ³		Nach 2 Minuten: Beef Patty umdrehen!	Mit etwas Salz würzen.	Jetzt Cheddar auf Beef Patty legen!	„Bacon umdrehen und kurz anbraten.“  „Das wird ein really guter Burger. Kein FAKE-Burger!“
Beef Patty ²					
Paprika-Marillen Salsa ⁴					
Cole-Slaw ⁴		„Bacon-Streifen gekreuzt auf Cheddar-Beef Patty legen.“ 	„Bun-Boden vom Griller nehmen und Cole Slaw draufgeben.“ 	„Paprika-Marillen Salsa draufgeben.“ 	Nach 2 Minuten Grillzeit: Beef Patty vom Griller nehmen und auf Bun-Boden legen. Als letztes Bun-Top drauf und...  ENJOY!
Bun-Boden ¹					

Artwork: COMICFACTORY.at