Lookbook

THE REBEL'S BBQ

EIN GIN-BURGER MIT FEUER

Gin Manufaktur Baden

www.GinManufakturBaden.com

EIN BURGER MIT CHARAKTER

Von glühenden Kohlen, mutigen Aromen und der Rückkehr des echten Handwerks.

Ein Burger mit Charakter
Was entsteht, wenn Leidenschaft für Fleisch, das Feuer des Grills und ein ausdrucksstarker Gin aufeinandertreffen?
Ein Burger mit Haltung.
Der Rebel's BBQ vereint kräftiges Rindfleisch mit der Tiefe von Rebellenliebe Gin – einem Destillat, das nicht nur im Glas, sondern auch im Fleisch zur Geltung kommt. Durch gerösteten Koriander erhält das Patty eine würzige Note, die an südafrikanische Bauernwürste erinnert.
Ein Burger für alle, die es rauchig, rustikal und rebellisch mögen.

Rebellenliebe im Patty
Rebellenliebe Gin ist kein gewöhnlicher Gin – er wurde für Menschen gemacht, die Geschmack mit Charakter schätzen. Wacholder, Kräuter, florale Noten und eine ausgewogene Tiefe machen ihn zur idealen Zutat für den Grill.

Im Patty sorgt er für feine ätherische Aromen und eine leichte Frische, die sich beim Grillen perfekt mit den Röstaromen verbindet.

Ein Gin, der nicht nur getrunken, sondern auch gegessen werden will.

Rezeptübersicht – Der Rebel's Burger
Zutaten für 2 Patties:
- **300 g Rinderhack (Schulter, grob gewolft)**
- **40 ml Rebellenliebe Gin**
- **2 TL geröstete Koriandersamen (grob gemörsert)**
- **1 TL geräuchertes Salz**
- **½ TL grober schwarzer Pfeffer**
- **1 TL frischer Rosmarin, fein gehackt**

Zubereitung:
Alle Zutaten gut vermengen und die Masse für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend zu Patties formen und bei hoher Hitze grillen. Außen knusprig, innen saftig. Serviert wird auf einem rustikalen Bun mit Gin-Zwiebeln, Cheddar und Rucola.

Rebel's BBQ-Soße mit Gin – Rezeptkarte
Zutaten:
- **100 ml Tomatenpassata**
- **2 EL Akazien-Honig**
- **20 ml Rebellenliebe Gin**
- **1 TL Balsamico**
- **1 TL geräuchertes Paprikapulver**
- **2 TL Rauchsalz**
- **1 TL Knoblauchpulver**
- **1–2 Spritzer Worcestersauce (oder Sojasauce)**

Zubereitung:
Alle Zutaten in einem kleinen Topf vermengen und auf mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine dickflüssige, aromatische Soße entsteht. Warm über das Patty geben – oder direkt aus der Schüssel löffeln.

Du hast Bock auf echtes BBQ mit Charakter?
Der Rebel's BBQ ist mehr als ein Rezept. Es ist eine Einladung zur Zusammenarbeit – an alle, die Leidenschaft fürs Grillen leben. Wenn du dir vorstellen kannst, den Burger auf deinem Grill zu feiern, den Gin zu testen oder eigene Ideen mit einzubringen – melde dich.
Gemeinsam schaffen wir ein Geschmackserlebnis, das nicht nur raucht, sondern bleibt.