

## California-Burger mit Avocado-Sauce

### Zutaten

Für die Sauce:

- 2 EL geriebene Zwiebel
- 1 reife Avocado, entfernt und geschält
- 2 EL Mayonnaise
- 2 Eiertomaten, gehäutet, entkernt und fein gewürfelt
- 1 EL fein gehacktes Koriandergrün
- 2 TL frisch gepresster Limettensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe, gerieben und zerdrückt
- Grobes Meersalz



- Für den Burger:
- 2 milde Chilischoten, vorzugsweise Poblano
- 700 g Hackfleisch vom Rind
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Hamburger Brötchen

**1.** Die geriebenen Zwiebeln in einem feinen Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Avocado und Mayonnaise in einer mittelgroßen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und gut vermischen. Zwiebeln, Tomaten, Koriandergrün, Limettensaft und Knoblauch untermischen. Großzügig salzen. Eine Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche der Avocado-Mayonnaise legen und die Schüssel beiseite stellen.

**2.** Den Grill für direkte, starke Hitze vorbereiten. Den Grillrost mit einer Bürste reinigen. Die Chilischoten über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. grillen, bis die Haut überall schwarz ist. Gelegentlich sollten sie die Schoten wenden, damit diese gleichmäßig Farbe bekommen.

Anschließend vom Grill nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Haut abziehen und mit dem Stielansatz, Samen und Trennhäute wegwerfen. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

**3.** Hackfleisch, Chilischoten, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut vermischen und daraus vier möglichst gleichförmige, 2 cm dicke Burger formen. Mit dem Daumen oder einem Teelöffel eine etwa 2,5 cm breite Vertiefung in der Mitte der Burger drücken, sodass sie dort knapp 1,5 cm dick sind. So werden sie beim Grillen gleichmäßig gar und wölben sich nicht zu stark.

**4.** Die Burger über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel 8 - 10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen. Während der letzten Grillminute die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze grillen. Die Avocado-Mayonnaise auf die Burger verteilen. Die Burger warm in den Brötchen servieren.

**Empfohlener Grill:** Weber E-320

**Grillmethode:** Direkte, starke Hitze (230 - 290°C)

**Portionen:** 4

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Grillzeit:** 18 - 20 Minuten