

Burger

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

- 600 g wertiges, grobes Rinderhackfleisch
- Steinsalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Prise Zucker
- 4 ital. Semmeln (Brötchen)
- 1 große Ochsenherz-Tomate (vorzugsweise in der Größe (Durchmesser) der Semmel)
- 200 g Büffelmozzarella (noch besser 200g Burrata)
- 40 g frisch geriebenen Parmesan
- 1 großes Bund (ca. 100 g) frischen Rucola
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Basilikum-Pesto
- 4 EL Crema di Balsamico



Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und gut miteinander verkneten. 4 gleichgroße Pattys (in Semmelgröße) mit der Hamburgerpresse formen. In die Mitte der Pattys mit dem Daumen je eine kleine Vertiefung hinein drücken.
2. Semmeln aufschneiden. Tomate waschen und in 4 gleichgroße runde Scheiben schneiden. Mozzarella oder Burrata in Scheiben schneiden. Rucola waschen, putzen und trocken tupfen.
3. Pattys bei starker Hitze von beiden Seiten 2 Minuten angrillen. Belegen Sie die Pattys mit einer Scheibe Tomate und etwas Mozzarella und schieben Sie die Pattys für 6-7 Minuten in den indirekten Grillbereich. Die Schnittflächen der Semmeln mit je einem Esslöffel Olivenöl beträufeln.
4. Die Semmeln von beiden Seiten auf dem Rost kross angrillen. Semmeln vom Rost nehmen. Die Schnittflächen der 4 unteren Hälften mit je einem Löffel Pesto, die Schnittflächen der oberen Hälften mit je einem Löffel Crema di balsamico bestreichen.
5. Je einen Patty mit Tomate/Mozzarella auf die unteren Semmelhälften geben. Etwas Rucola und Parmesan oben auf. Obere Hälfte auflegen, leicht andrücken und fertig.... PRONTO

Grillakademie Tips:

- 🔥 Wer Knoblauch mag, kann die Semmel nach dem Anrösten noch schnell mit einer geschälten Knoblauchzehe abreiben. FANTASTICO!
- 🔥 Wenn die Pattys vor der Zubereitung noch eine Std. kühl gelegt werden, behalten Sie die Form und fallen nicht auseinander.

Empfohlener Grill: Master-Touch™ GBS™

Grillmethode: Direkte hohe Hitze (200°C -220°C)

Zubereitungszeit: ca. 15 min

Grillzeit: ca. 8 min

Empfohlenes Zubehör:

- Hamburgerpresse (Art.-Nr.: 6483)
- Salz- & Pfeffermühle, Edelstahl, 10cm (Art.-Nr.: 17096)
- BBQ Grill-Oil-Anti-Stick (Art.-Nr.: 17511)