

BBQ-Burger

ZZ:18 Min. GZ:15 Min. ca.220°C direkt

Zutaten für 4 Burger:

Pattys:

- 650 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Meersalz
- ¼ TL Muskatnuss
- ¼ TL Pfeffer
-
- 2 Tomaten
- 4 Burger-Brötchen
- 4 Salatblätter
- 1 Zwiebel groß
- Honiggurkenscheiben
- scharfer Senf
- BBQ-Soße
- gusseiserne Pfanne, Grillhandschuhe, Wender



Zubereitung:

Die ganzen Zwiebeln, in Scheiben schneiden und in der gusseisernen Pfanne in Butter an-rösten.

Die Patty-Zutaten vermengen und in ca. 2,5 cm dicke Pattys formen. Nicht zu fest kneten oder drücken!

Mit einem Messer das Patty an der Oberfläche einritzen, dadurch wölben und verformen sich die Pattys beim grillen nicht. Den Grill auf mittlere direkte Hitze vorbereiten, ca.220°C.

Die Pattys ca. 8-10 Minuten direkt anbraten und dabei 1 mal wenden.

Die Burger-Brötchen mit der Schnittseite nach unten 1 Minute rösten, anschließend mit Senf und der BBQ-Soße bestreichen. Die untere Hälfte mit einem Salatblatt, Patty, Tomaten, Gurkenscheiben und den Zwiebelringen belegen und dann die obere Hälfte auflegen.