

# **Burger**

FÜR 4 PERSONEN

## **Zutaten:**

### **Für das Fleisch**

- 600 g Rinderhackfleisch
  - Salz und Pfeffer
  - 2 TL Chiliflocken
  - 2 EL Rohrzucker
- 
- Bauernlandbrot, in dicken Scheiben geschnitten
  - Ajvar Paprikapaste
  - Salz
  - Rote Zwiebeln
  - Parmesankäse

## **Zubereitung:**

1. Den Grill für direkte hohe Hitze (230°C) vorbereiten  
→ Beim Holzkohle Grill die 50/50 Methode vorbereiten, um auch das indirekte Grillen zu ermöglichen
2. Zwiebeln fein schneiden, 2 EL Rohrzucker dazu geben und mit 4 EL Weißweinessig vermengen (Tipp: durch den Zucker werden die Zwiebeln weicher)
3. Das Hackfleisch mit Chiliflocken, Rohrzucker, Salz und Pfeffer würzen und danach mit Hilfe der Hamburgerpresse formen.
4. Das Hackfleisch bei direkter hoher Hitze (230°C) von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Nach dem Wenden die Burger 2 Minuten ruhen lassen und anschließend den Käse auf die Burger legen.  
→ Beim Kohlegrill die Burger, zum Ruhen, in die indirekte Zone legen  
→ Beim Gasgrill: den Grill ausmachen oder die Burger zum Ruhen auf das Warmhalterost legen
5. Das Brot kurz anrösten.
6. Das Fleisch und das Brot von dem Grill nehmen. Anschließend Paprikapaste und rote Zwiebeln hinzunehmen und den Burger mit allen Zutaten belegen.

## **Grillakademie Tip:**

Die Burger Presse vor der Formung jedes Burgers mit BBQ Grill-Oil-Anit-Stick einsprühen, dadurch lassen sich die Burger einfacher aus der Form lösen.

**Empfohlener Grill:** Master-Touch™ GBS™

**Grillmethode:** Direkte hohe Hitze (230°C)

**Zubereitungszeit:** 15-20 min

**Grillzeit:** ca. 8 min

## **Empfohlenes Zubehör:**

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