



Burger mit Erdbeersalsa, Brie und Bacon (4 Personen)

Zutaten Patty

Ca. 600g Rinderhack

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

1 TL Salz Flocken

0,5 TL Pfeffer

Zutaten Erdbeersalsa

250 g Erdbeeren

1/2 Chili (entkernt und in feine Würfel geschnitten)

1 EL Balsamico-Essig

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1 Spritzer Zitronensaft

1 EL fein gehackte Minze

Zutaten Topping

Rucola

160g Brie

8 Scheiben Bacon

Mayonnaise nach Wahl

4 Burger Buns nach Wahl (selbstgemacht oder gekauft)

Zubereitung Erdbeer-Salsa

Als erstes werden die Erdbeeren gewaschen, vom Strunk befreit und in kleine Stücke geschnitten. Die Chili nun entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Nun die Minze fein hacken und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel gegeben. Danach mit Salz und Pfeffer sowie dem Balsamico Essig würzen, verrühren und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

TIP:

Die Salsa wird besser, je länger sie im Kühlschrank durchziehen kann.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Patty

Das Rinderhack in eine Schüssel geben. Den Knoblauch hacken, danach mit einem Messer zerdrücken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten schälen und in feine Stücke schneiden. Die Knoblauchpaste und die Schalotten unter das Hack heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 4 gleichmäßige Kugeln zu je 150g formen. Danach mit einer Burgerpresse die Pattys vorsichtig formen.

WICHTIG: Nicht mit voller Kraft das Patty flachdrücken. Nur leicht formen!

Den Grill mit einer Plancha oder Gussplatte bestücken und auf ca. 220 Grad aufheizen.

Der Bacon wird kross raus gegrillt und zur Seite gelegt.

Die Pattys direkt von beiden Seiten kurz anbraten und dann indirekt bis zum gewünschten Gargrad ruhen lassen.

Sobald die Pattys das erste mal gedreht wurden, den Brie auflegen und schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die Burger Buns aufschneiden und entweder kurz direkt angrillen (toasten) oder ebenfalls in den indirekten Bereich legen.

Nun kann der Burger zusammengebaut werden.

Die Mayonnaise wird auf die Unterseite des Buns gestrichen und mit Rucola belegt. Darauf folgt das gegrillte und mit Brie überbackene Patty, gefolgt vom Bacon und ordentlich Erdbeer-Salsa.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

