



Burger mit grünem Spargel, Erdbeeren und Brie(4 Personen)

Zutaten Patty

Ca. 600g Rinderhack

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

1 TL Salz Flocken

0,5 TL Pfeffer

Zutaten Topping

16 Erdbeeren

12 Stangen grüner Spargel (dünn)

Rucola

100g Brie

Mayonnaise nach Wahl

4 Burger Buns nach Wahl (selbstgemacht oder gekauft)

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.

6 Erdbeeren in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Rest mit einem Stabmixer zu einer glatten Menge mixen und mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Den grünen Spargel von holzigen Stellen befreien, in 2 gleich lange Stücke schneiden und mit etwas Honig, sowie Salz und Pfeffer marinieren.

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

Die Burger Kugel auflegen und mit dem Smasher in die gewünschte Größe drücken und 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.

Parallel den grünen Spargel von allen Seiten angrillen.



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





www.grillschule-goetz.de

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 von den Erdbeerscheiben mit Erdbeersoße. Danach wird der Spargel aufgelegt und ebenfalls mit der Erdbeersoße bestrichen.



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

