

Gaicho-Avocado Burger (4 Personen)

Zutaten für Burger:

640 g Hackfleisch vom Rind mit 20 % Fettanteil
1 Knoblauchzehe
Etwas Worcestersauce
4 Burger Buns
1 Zwiebel
Rucola

Zutaten für Avocado-Dijonnaise:

1 reife Avocado
200g Mayonnaise
4 EL Dijon-Senf

Zutaten für Meerrettichsauce

80g Gurke
80g Joghurt
40g Meerrettich (aus dem Glas)
Optional etwas Minze
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Für die Avocado-Dijonnaise die Avocado halbieren vom Kern befreien und danach das Fleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden. Danach mit den restlichen Zutaten vermengen und mit einer Gabel zerdrücken.

Tipp: es sollten noch kleine Avocado Stückchen zu erkennen sein.

Für die Meerrettichsauce die Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden.

TIPP: legt die Würfel im Nachgang in ein Küchenpapier und drückt die Feuchtigkeit raus.

Die Minze waschen, trockenschütteln und klein hacken.

Nun den Joghurt mit den Gurkenwürfeln und der Minze vermengen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.



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





Burger Pattys:

Das Hackfleisch zu 4 Kugeln je 160 g formen.

In den Grill eine Plancha oder Gussplatte einlegen und mit voller Leistung vorheizen.

Danach die Platte leicht mit etwas Rapsöl bestreichen.

Eine Hackfleischkugel auf die Plancha legen und mit einem Smasher in die gewünschte Dicke drücken.

TIPP: Für eine gleichmäßig runde Form, könnt Ihr auch eine Burgerpresse dafür verwenden.

Sollte das Fleisch etwas am Smasher hängen bleiben, die nächsten Patties vor dem Andrücken mit einem kleinen Stück Backpapier belegen.

Die Burger Buns im Ganzen in den Grill legen und leicht „aufbacken“.

Burger aufbauen:

Die Unterseite des Buns mit 2-3 EL Meerrettichsauce bestreichen und mit ein paar Rucola Stängel sowie Zwiebelringe belegen.

Die Oberseite des Buns mit 2-3 EL Avocado-Dijonnaise bestreichen.

Nun das heiße Burger Patty auf die angerichtete Unterseite legen und mit der Oberseite des Buns zusammenlegen.



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

