



Rindburger mit gegrilltem Rotkraut und Birnenchutney (4 Personen)

Zutaten für Burger:

640 g Hackfleisch vom Rind mit 20 % Fettanteil
1 Knoblauchzehe
Etwas Worcestersauce
Kleiner Kopf Rotkraut
1 kleinen Camembert
Mayonnaise nach Wahl
4 Burger Buns

Zutaten Birnen Chutney:

2 Birnen
Etwas Ingwer
1/2 kleine Chili
2 EL Bitter Orange Marmelade

Zubereitung

Rotkrautkopf vierteln und zur Seite legen. Den Strunk nicht entfernen!

Birnen Chutney

Die Birnen in sehr feine Würfel schneiden.

Ingwer und Chili in kleine Würfel hacken und zu den Birnenstückchen geben. Alles mit etwas braunem Zucker, etwas Salz und einem Schuss Balsamico Essig würzen.

Die Birnen Masse in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze auf dem Grill anbraten. Wenn sich etwas Flüssigkeit gebildet hat, den Orangen Marmelade hinzugeben und einkochen lassen.

Parallel die Rotkraut Viertel auf die direkte Seite des Grills legen und angrillen und danach in ganz feine Streifen hobeln und in eine Schüssel geben. Das gehobelte, angegrillte Rotkraut mit etwas braunem Zucker und Salz würzen und vermengen.



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





Burger Pattys:

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

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.

Direkt nach dem Wenden des Patties 2 bis 3 Camembert Scheiben auflegen und leicht schmelzen lassen.

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

Burger aufbauen:

Die Unterseite des Buns mit 2-3 EL Mayonnaise bestreichen und mit Rotkraut belegen.

Nun das heiße Burger Patty mit dem angeschmolzenen Camembert auf die angerichtete Unterseite legen.

Danach 2 EL Birnen Chutney über den Käse geben und mit der Oberseite des Buns zusammenlegen.



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

