

Weber® Super Bowl Burger Schwierigkeitsstufe: 3 (5 ist am schwersten)



Copyright: Weber-Stephen Österreich GmbH

VORBEREITUNG:

In der Küche:

1. Das Hackfleisch in vier gleich große Portionen aufteilen und die Stücke mit der Hamburgerpresse zu Burger-Patties pressen. Anschließend eine Stunde kaltstellen.
2. Burger-Patties mit etwas Öl bestreichen und beide Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Die Salatblätter und Tomaten waschen. Die Zwiebeln schälen und anschließend in Ringe und die Tomaten in Scheiben schneiden.
4. Für die Burger-Soße die Tomate waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Essiggurken fein hacken und mit Tomaten, Mayonnaise und Senf verrühren. Die Zwiebel feinhacken und zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
5. Die Burger-Brötchen längs halbieren.

Dauer in Minuten

Vorbereitung: ca.30

Zubereitung: ca.10-15

Zutaten: 800g

Rinderhackfleisch

4 Scheiben Käse

Öl, Salz, Pfeffer

8 grüne Salatblätter

2 Tomaten, 1 Zwiebel

4 Burger Brötchen

Burger-Soße

1 Tomate

50 g Essiggurken

150 g Mayonnaise

1 TL Senf

25 g Zwiebeln

Cayennepfeffer

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Am Grill:

1. Den Grill für direkte Hitze (240-250° C) vorheizen und die Burger-Patties für ca. 3-4 Minuten von jeder Seite grillen.
2. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten, die Burger-Patties auf die indirekte Seite legen und jeweils eine Scheibe Käse drauflegen. Die Burger-Patties grillen, bis sie eine Kerntemperatur von 70°C erreichen. Wer bereits einen Weber iGrill® hat, kann diesen jetzt voll einsetzen!
3. Beide Seiten der Burger-Brötchen angrillen, bis eine Grillmarkierung zu sehen ist.

Der heiß ersehnte Touchdown:

Beide Brötchenhälften mit der Burger-Soße bestreichen, Salatblatt, Burger-Pattie mit Käse, eine Scheibe Tomate und Zwiebelringe auf die untere Seite des Brötchens legen und anschließend den Brötchendeckel drauf geben.

(kjz)