



Hamburger gegrillt

Zutaten (für 4 Personen)

dickkuechen.de

- 600 g grobes Rinderhackfleisch
- Steinsalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Prise Zucker
- 4 ital. Semmeln (Brötchen)
- 1 große Ochsenherz-Tomate (vorzugsweise in der Größe einer Semmel)
- 200 g Büffelmozzarella oder Burrata
- 40 g frisch geriebenen Parmesan
- 100 g frischen Rucola
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Basilikum-Pesto
- 4 EL Crema di Balsamico

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und gut miteinander verkneten. 4 gleich große Pattys (in Semmelgröße) mit der Hamburgerpresse formen. In die Mitte der Pattys mit dem Daumen je eine kleine Vertiefung hinein drücken.
2. Semmeln aufschneiden. Tomate waschen und in vier gleich große runde Scheiben schneiden. Mozzarella oder Burrata in Scheiben schneiden. Rucola waschen, putzen und trocken tupfen.
3. Pattys bei starker Hitze von beiden Seiten 2 Minuten angrillen. Belegen Sie die Pattys mit einer Scheibe Tomate und etwas Mozzarella und schieben Sie die Pattys für 6-7 Minuten in den indirekten Grillbereich. Die Schnittflächen der Semmeln mit je einem Esslöffel Olivenöl beträufeln.
4. Die Brötchen von beiden Seiten auf dem Rost kross angrillen. Semmeln vom Rost nehmen. die Schnittflächen der vier unteren Hälften mit je einem Löffel Pesto, die Schnittflächen der oberen Hälften mit je einem Löffel Crema di Balsamico bestreichen.
5. Je einen Patty mit Tomate/Mozzarella auf die unteren Semmelhälften geben. Etwas Rucola und Parmesan oben auf. Obere Hälfte auflegen, leicht andrücken und fertig....Pronto!



Hamburger gegrillt

Grillakademie Tipps:

dickkuechen.de

- Wer Knoblauch mag, kann die Semmeln nach dem Anrösten noch mit einer geschälten Knoblauchzehe abreiben. Fantastico!
- Wenn die Pattys vor der Zubereitung noch eine Std. kühl gelegt werden, behalten Sie die Form und fallen nicht auseinander.

Grillmethode:

Direkte hohe Hitze (200°C-220°C)

Zubereitungszeit:

ca. 15 min

Grillzeit:

ca. 8 min

Empfohlener Grill:

Master-Touch GBS

Empfohlenes Zubehör:

- Hamburgerpresse (Art.-Nr.: 6483)
- Salz- und Pfeffermühle, Edelstahl, 10 cm (Art.-Nr.: 17096)
- BBQ Grill-Oil-Anti-Stick (Art.-Nr.: 17511)