

Burger vom Grill

Grillzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten (für 2 Portionen)

- 320 g gemischtes Hackfleisch (für Pattypresse mit 10 cm Durchmesser)
- 2 Burgerbrötchen
- 1 Tomate
- 2 Scheiben Sandwichkäse (Gouda)
- Remoulade
- einige Salatblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer
- ggfs. etwas Sojasauce oder Worcestersauce

Zubereitung:

- Hackfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und daraus 2 Teile bilden
- Fleisch (mit nicht zu großem Druck) in der Pattypresse formen
Drehbewegungen erleichtern eine gleichmäßige Form der Pattys
"Delle" in Oberseite drücken
- Tomate in dünne Scheiben aufschneiden

- Grill bei geschlossenem Deckel auf mind. 250° C für direktes Grillen vorheizen
ggfs. das rechte Drittel bei geringer Temperatur nur „mitlaufen“ lassen
- Fleisch auflegen und Deckel schließen, Temperatur halten
- Fleisch nach ca. 5 Minuten wenden und ca. 4 Minuten weitergrillen
- Gargrad kontrollieren, ggfs. weitere 1 - 2 Minuten weitergrillen
- für die letzten 1 - 2 Minuten die Brötchen auf den Schnittseiten dazulegen
über geringer Hitze auf dem Grillrost oder auf dem Warmhalterost

- Brötchenschnittflächen mit Remoulade bestreichen
- Salatblätter und darauf Tomatenscheiben auflegen
- Burgerpatty auflegen und mit je 1 Käsescheibe abdecken,
Brötchen zuklappen, sofort servieren

Nachbetrachtung:

Die Brötchen verbrennen schnell, so dass eine nur geringe Hitze nötig ist.

Pattys evtl. vor dem Grillen für 1 h im Kühlschrank lagern.

Als Abwandlung kann das Hackfleisch mit ca. 1 EL Soja- oder Worcestersauce gewürzt werden, dann ist weniger Salz zum Würzen erforderlich.