

Cheeseburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbuns
- 1 Paprika
- Jalapenos
- 200 g Parmesan
- 200 g
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Frühlingszwiebeln
- Salatmischung für den Burger

Zubereitung:

Für diesen wohl käsigsten Cheeseburger der Welt stelle ich im ersten Schritt 5 Parmesankörbchen für die Sauce her. Dafür erhitze ich eine kleine Gusspfanne auf einem zur Hälfte gefüllten Anzündkamin. Sobald diese heiß ist, streue ich geriebenen Parmesan in dieses Pfännchen. Er soll später rund und ohne Löcher werden. Sobald der Parmesan auf der Unterseite geschmolzen und etwas goldbraun ist, drehe ich ihn mit einem Pfannenwender um und schmelze die zweite Seite. Ist auch diese goldbraun, stülpe ich diesen Parmesantaler über eine umgedrehte kleine Schüssel und forme so ein kleines Parmesankörbchen. Das muss nur schnell gehen, sonst kühlt der Taler aus. Außerdem sollte das fertige Körbchen etwa den gleichen Durchmesser haben, wie euer Burgerbun.

Jetzt ist aber das Schwerste an diesem Rezept auch schon erledigt und es geht an das würzen unseres Hackfleisches. Ich verwende dazu, wie in letzter Zeit häufig, die Jack Daniels Steakmischung. Die schmeckt so lecker, die muss man im Schrank stehen haben! Aus dem gewürzten Hackfleisch forme ich mir dann mit Hilfe einer Burgerpresse 5 Pattys. Außerdem schneide ich noch schell die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Dann kann auch endlich der Grill angeworfen werden.

Während dieser hochheizt, werde ich schnell das Geheimnis hinter dem käsigsten Cheeseburger der Welt lüften. Das heißt nämlich Chilli-Cheese Sauce. Und genau diese werd ich jetzt schnell im Topf machen. Diesen heize ich schnell auf und schmelze die Butter darin. Dann dünste ich die Paprikawürfel an. Nur solange, bis sie schön weich sind. Dann gebe rühre ich mit einem Schneebesen das Mehl möglichst klumpenfrei unter und lösche alles mit der Milch ab. Dabei muss man wirklich ständig rühren, da sonst eben die Klumpen entstehen. Nun wird der gewürfelte Bergkäse in die entstandene Sauce gegeben und mit der Gewürzmischung abgeschmeckt. Ist dann alles zu einer schönen, cremigen Sauce eingekocht, gehts auch endlich an den Grill.

Der ist für direkte Hitze vorbereitet und sollte mittlerweile bei etwa 200°C stehen. Darauf werden die Hackfleischpattys beidseitig scharf angegrillt und dann auf eine Kerntemperatur von etwa 58°C gezogen. Außerdem knuspere ich noch schnell die Buns auf und schon kann die Bauerei losgehen! Auf die untere Bunhälfte gebe ich eine Ladung BBQ Sauce, dann etwas Salat, das Patty und dann kommts. Nun stelle ich den Parmesankorb auf den Burger, fülle ihn mit Chili-Cheese-Sauce, verteile darauf Jalapenos und Frühlingszwiebeln und fertig. Nur noch den Deckel drauf und dann kann gegessen werden.

Ein Traum von Burger!!! Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim Nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:54]

Cheeseburgerpizza

Zutaten:

- Pizzateig (500g Mehl, 1 Pack Trockenhefe, 1 TL Salz, Olivenöl und 250 ml Wasser)
- 500 g Hackfleisch

- 2 Zwiebeln
- 10 Essiggurken
- Käse gerieben oder in Scheiben (Cheddar und Gouda)
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Ketchup

Zubereitung:

Die Cheesburgerpizza ist etwas für unentschlossene. Pizza und Burger auf einmal? Geht das? Und wie! Es schmeckt sogar richtig lecker.

Zuerst werde ich die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten. Das kann man natürlich wunderbar schon vorbereiten. Sogar schon am Vortag.

Während die Zwiebel-Hack-Mischung in der Pfanne ist, schneide ich die Essiggurken schnell in dünne Scheiben und auch der Käse wird gleich noch in Streifen geschnitten. Somit ist die Schneidarbeit erledigt.

Spätestens am Tag, an dem es die Pizza geben soll, werde ich noch schnell die Zutaten für den Teig vermischen und für etwa 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Kurz bevor es losgeht heize ich dann meinen Pizzaofen an. Dieser schafft die 400°C ohne Probleme. Habt ihr "nur" einen Grill zur Verfügung, heizt ihr diesen auf voller Stufe ein. Denkt auch daran, den Pizzastein gleich im kalten Zustand mit in den Garraum zu geben, damit dieser langsam mit aufheizen kann und nicht springt.

Nun forme ich den Teig zu gleich großen Kugeln und aus diesen Kugeln schlussendlich die Pizzaböden. Auf diesen Böden verteile ich das Ketchup und den Senf zu gleichen Teilen. Sie bilden somit den Saucenboden. Wenn ihr es etwas rauchiger haben möchtet, dann kommt an dieser Stelle auch noch die BBQ Sauce ins Spiel. Darauf gebe ich das Hackfleisch und die Essiggurkenscheiben. Zum Schluss und ganz oben auf streue, bzw. verteile ich den Käse.

So geht die Pizza in den Grill/Pizzaofen. In meinem Pizzaofen ist die Pizza dann nach etwa zweieinhalb Minuten fertig, wobei ich sie nach der Hälfte der Zeit um

180° drehe, damit beide Seiten gleich gebräunt werden.

Seid auch ihr unentschlossen ob Burger oder Pizza das nächste Mal anstehen?
Dann macht doch einfach beides! Probiert es aus, es ist der Knüller.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:30]