Zuckerschotenburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbrötchen
- 1 Pack Zuckerschoten
- 3 Spitzpaprika
- 100 g Bacon in Scheiben
- 4 TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach belieben
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Miracel Whip
- 4 TL Rub nach Wahl
- 1,5 EL Balsamicoessig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Hackfleisch in einer Schüssel nur mit Salz und Pfeffer würzen, vermischen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. Nun ist es auch schon Zeit für Feuer. Ich mache meine Burger heute auf der Feuerplatte. Natürlich kann man das auch in jedem anderen Grill auch machen. Man benötigt nur 2 Zonen. Eine mit direkter hoher Hitze und eine indirekte.
3. Ist dann der Grill oder die Platte heiß, brate ich mir meine Baconscheiben kross an. Im Grill nehmt ihr dazu am besten eine Pfanne. Außerdem lege ich die Spitzpaprika direkt an das Feuer (im Grill in die Glut).
4. Ist der Bacon kross, einfach beiseite legen und abkühlen lassen. Sobald die Paprika ringsum schwarz (ja, ich meine schwarz verkohlt) ist, nehme ich auch sie von der Platte.
5. Sobald alles etwas ausgekühlt ist, beginne ich mit dem Topping. Dafür schäle ich die schwarze Haut von der Paprika und schneide sie in kleine Würfel. Auch den Bacon schneide ich in kleine Stücke und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe.
6. Nun geht es auch schon wieder an den Grill zurück. In der vorhin

erwähnten erhitze ich mir nun einen Schuß Öl und gebe die Frühlingszwiebelringe und die Zuckerschoten hinein. Hier brate ich alles solange, bis es weich ist und schöne Röstaromen entstanden sind.

7. Ist auch das geschehen, gebe ich die Paprika- und Baconstücke in die Pfanne und bestreue alles mit dem Zucker. Ist der Zucker karamellisiert, stelle ich die Pfanne auf die indirekte Seite und halte alles darin warm.
8. Als nächstes forme ich mir aus dem Hackfleisch 5 gleichgroße Burgerpattys. Dafür kann man eine nehmen oder einfach wie ich von Hand formen. Denkt nur an eine kleine Kuhle in der Mitte der Pattys, damit sich diese in der Hitze nicht wölben und schön eben bleiben.
9. Jetzt vermische ich in einer kleinen Schüssel das Ketchup, Majo, etwas Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz) und den Essig zu einem Gewürzketchup.
10. Jetzt kommen wir zum Endspurt! Die Burgerpattys werden gegrillt. Zuerst lege ich sie in die starke Hitze (Im Grill wäre das über der Glut, also der direkte Bereich) und sobald sie beidseitig ein paar Röstaromen haben, lasse ich sie in der schwächeren Zone (Im Grill der indirekte Bereich) zur gewünschten Kerntemperatur ziehen. Außerdem verpasse ich den Burgerbrötchen auf der Feuerplatte noch ein paar Röstaromen. Dafür schneide ich sie auseinander und lege sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Platte. Außerdem belege ich die Burgerpattys noch mit Mozzarellascheiben und lasse sie ein wenig überbacken.
11. Jetzt brauchen wir nur noch zusammensetzen, was zusammen gehört. Zuerst das Brötchen-Unterteil, die Sauce, ein Salatblatt, das Burgerpatty, das Zuckerschoten-Topping und zuletzt der mit Sauce bestrichene Brötchendeckel.

Ein absolut phantastischer Burger! Viel Spaß beim Nachmachen und genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:13]

Weber’s Toskanaburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 TL Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Ketchup
- 1,5 EL Dijon Senf
- 1,5 TL Mayonnaise
- Parmesan
- ein paar Salatblätter (Lollo Rosso, Rucola, etc.)

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Burger benötigen wir überhaupt nicht viel Zeit. Zuerst werde ich das Hackfleisch würzen. Dafür hacke ich mir etwa 2 TL Rosmarinnadeln und den Knoblauch ganz fein und gebe alles mit 3 EL Balsamico, 2 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel.
- Nachdem das erledigt ist, werden die Zutaten kräftig und vor allem gleichmäßig miteinander vermischt. Dann stelle ich die Schüssel beiseite, denn das Hackfleisch darf jetzt noch etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen.
- In dieser Zeit werfe ich jetzt den Grill, bzw. in meinem Video die Feuerplatte an. Den Grill bereitet ihr euch für eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt, in der einen hälfte befinden sich die Kohlen und in der anderen Hälfte der indirekte Bereich ohne Kohle. Dann lasst ihr ihn auf etwa 240°C vorheizen.
- Außerdem rühre ich die “Burgersauce” an. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayonnaise, den restlichen Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer weiteren Schüssel und schon ist auch diese fertig.
- Nun ist es an der Zeit, die Burgerpattys zu formen. Dafür teile ich das

Hackfleisch in 5 etwa gleichgroße Teile. Nun gibt es ja viele verschiedenen , die man natürlich hier verwenden kann, wenn man möchte. Ich forme die Pattys allerdings hier von Hand. Dafür drehe ich mir aus einer Hackfleischportion eine Kugel in den Händen und drücke diese vorsichtig Platt. Egal wie ihr die Pattys formt, achtet nur darauf, diese nicht zu fest zu pressen. Wenn die Pattys gerade so zusammenhalten und nicht zu fest gepresst sind, sind sie später richtig schön "fluffig" und geben ein phantastisches Mundgefühl ab. Außerdem drücke ich auf einer Seite immer eine kleine Kuhle mitten in das Patty. Das sorgt dafür, dass sie sich beim grillen nicht wölben.

- Jetzt wird endlich gegrillt! Im Grill werden die Pattys jetzt über der direkten Hitze beidseitig scharf angeröstet und dann in der indirekten Zone fertig gegrillt. Auf der Feuerplatte verhält sich das übrigens genau so. Dort lege ich die Pattys direkt in die Mitte. Dort ist es am heißesten. Sind sie beidseitig angebraten, ziehe ich sie nach außen in eine kühlere Zone und brate sie dort fertig. Wenn ihr mit einem arbeit, würde ich die Pattys auf etwa 60°C ziehen. Vorausgesetzt, dass Hackfleisch war frisch.
- Kurz vor Ende der Grillzeit lege ich noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen auf den Grill/die Grillplatte und röste die Innenseiten leicht an. Außerdem reibe ich noch den frischen Parmesan mit einer auf die Pattys und lasse diesen darauf schmelzen.
- Sind die Pattys fertig gegrillt, können wir den Burger schon zusammenbauen. Dafür nehme ich zuerst einmal alles vom Grill. Dann bestreiche ich beide Seiten des Burgerbrötchens mit der Sauce, lege ein paar Salatblätter auf die Unterseite und darauf dann endlich unser Hackfleischpatty. Jetzt noch schnell den Deckel auflegen und fertig ist der Toskanaburger aus dem Buch Weber's Burger.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:4]