

Vinschgau-Burger

Zutaten:

- 750 g Rinderhackfleisch
- 250 g
- 5 Vinschgauer
- 5 vorgekochte Kartoffeln
- 1/2
- 2-3 getrocknete Tomaten
- 1 Ochsenherztomate
- 200 g
- Salz und Pfeffer
- Salat für ein Salatbett
- 1 Zwiebel
- 1 Kugel Mozzarella
- in Scheiben

Zubereitung:

Bevor ich heute den Grill starte, schneide ich zuerst einmal alles, was ich benötige. Das heißt, die Tomaten, die Salsicia, den Mozzarella und die Zwiebeln schneide ich in Scheiben und die getrockneten Tomaten hacke ich einfach klein. Dann geht es ruck zuck an das Burgerpatty. Ich gebe das Hackfleisch in eine Schüssel, vermische es mit dem Salsiciabrät und den gehackten Tomaten und würze alles mit Salz und Pfeffer. Außerdem mische ich den Parmesan noch darunter.

Aus der so gewonnenen Masse fertige ich mir 5 Burgerpattys. Dieses mal mache ich das einfach mit der Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine Burgerpresse verwenden. Ich kann euch dazu die empfehlen. Da bekommt ihr in einem Arbeitsgang gleich 4 Pattys auf einmal. Einfach perfekt für größere Mengen.

Nun schneide ich die Kartoffeln in etwa 2 - 3 cm dicke Scheiben und spieße diese abwechselnd mit den Salsicciascheiben auf einen Schaschlikspieß. Das gibt unsere heutige Beilage. Nun ist es auch endlich Zeit, den Grill zu starten.

Ich verwende dieses Mal den kleinsten Gasgrill von Broil King, den Porta Chef 320. Aber ihr nehmt einfach, was ihr habt. Wichtig ist nur, dass ihr die Möglichkeit habt, eine indirekte und gleichzeitig eine direkte Grillzone einzurichten. Außerdem sollte euer Grill einen Deckel haben. Der ist später wichtig, damit wir unsere Pattys überbacken können. Aber dazu später mehr. Nun heize ich den Grill auf 200°C vor und warte ab, bis diese anliegen.

Ist der Grill dann endlich auf Temperatur, können wir auch schon loslegen. Ich grille die Hackfleischpattys und auch die Kartoffelspieße beidseitig scharf an und ziehe sie dann in den indirekten Bereich. Ca. 10 Minuten später belege ich die Burgerpattys noch mit einer Scheibe Mozzarella, damit diese schön schmelzen kann. Nach insgesamt etwa 20 Minuten oder bei einer Kerntemperatur von ca. 70°C sind die Pattys dann auch endlich fertig und ich kann den tollen Burger zusammensetzen. Die Kartoffelspieße lasse ich derweil noch etwas im Grill liegen. Die sind fertig, sobald sie außen schöne Grillstreifen und leckere Röstaromen angenommen haben. Außerdem röste ich noch ganz kurz die Vinschgauerhälften auf dem Grill über direkter Hitze an.

Aber nun zum Burgerbau. Zuerst bestreiche ich die untere Brötchenhälfte mit feiner BBQ Sauce, belege es mit Salat und knackig frischen Zwiebeln, platziere darauf das Burgerpatty mit dem Mozzarella, beträufle alles mit etwas von der Balsamicocreame, lege darauf eine Scheibe der saftigen Ochsenherztomate und schließe mit der oberen Hälfte des Vinschgauers ab. Servieren werde ich den Burger mit unserem Kartoffelspieß und den Scheiben des südtiroler Specks. Ich sag euch, mehr Urlaub auf einem Burger geht nicht. Ein kleiner Traum liegt da auf meinem Teller.

Macht diesen Burger gerne mal nach und berichtet mir, wie ihr in gefunden habt. Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem später beim Genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:56]