



Hamburger

(für ca. 8 -10 Burger)

- 1,5 kg Rinderhack
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Salatgurke
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- Salatblätter
- 8-10 Scheiben Bauchspeck
- Ketchup
- Burgerbrötchen

Und so geht's:

1 Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch würzen und zu einer homogenen Masse kneten. Mit Hilfe einer Burgerpresse (oder für die, die es nicht ganz genau nehmen: von Hand) die Burger-Patties formen (circa 2 cm dick).

2 Jetzt die Zwiebeln in Ringe, die Tomaten und Gurken in dünne Scheiben schneiden und die Salatblätter waschen.

3 Den (Gas-) Grill auf direkte starke Hitze (circa 230-290 Grad) vorheizen und die Burger-Patties drauflegen bis sie medium sind.

Einmal wenden und von der anderen Seite weitere 8 Minuten braten. Nach dem Wenden den Bauchspeck mit auf den Grill legen und kross braten.

TIPP Wende den Burger nur einmal! Den richtigen Moment erkennst du daran, dass du mit dem Grillwender das Fleisch vom Rost lösen kannst.

Klebt das Fleisch am Rost, dann einfach eine Minute später nochmal versuchen.

4 Wenn die Patties fertig sind, die Hitze minimieren und die Brötchenhälften auf den Grill legen bis sie kross sind.

5 Patties, Brötchen und Bauchspeck vom Grill nehmen und los geht's mit dem Belegen der Burger. Den Boden des Brötchens mit Ketchup bestreichen, Salatblätter, Fleisch, Bauchspeck, Zwiebeln, Tomaten und Gurken drauflegen. Noch mal mit etwas Ketchup würzen, Deckel drauf und ZUBEISSEN!

