

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 werde 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]