

Helvetia Burger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Baconstreifen
- 5 Eier
- 5 Krustensemmeln
- 5 Kartoffelpuffer tk
- Appenzeller in Scheiben
- Salz, Pfeffer Paprika, Cayennepfeffer, BBQ Rub
- BBQUE Sauce Chili Kren
- Salat zur Deko

Zubereitung:

Für dieses wunderbare Rezept muss ich heute zuallererst einmal Feuer machen. Endlich ein Rezept nach meinem Geschmack. Den fülle ich zu etwa 3/4 mit . Während diese vorglühen, würze ich das Hackfleisch mit einer Gewürzmischung. Im heutigen Fall verwende ich den . Davon gebe ich schon eine ganze Menge ins Hack und mische dieses dann sorgfältig mit den Händen durch, bis es eine homogene Masse wird. Aus dieser Masse fertige ich mir dann 5 gleichgroße Burgerpattys. Ich mache das heute von Hand, ihr könnt aber gerne eine nehmen, dadurch werden die Pattys gleichmäßiger.

Als nächstes möchte ich das Hackfleisch etwas räuchern. Im Video verwende ich dazu meinen Möchtet ihr nur einen Grill verwenden, dann gebt einfach die vorgeglühten Briketts in den Grill und regelt diesen auf maximal 100°C ein. Mit ein paar oder ähnlichem bringt ihr ihn jetzt schön zum rauchen und platziert das Hackfleisch in einem indirekten Bereich. So lasse ich das Fleisch für etwa 20 Minuten im Rauch. Nach Ablauf der Räucherphase macht ihr einfach alle Lüftungsschlitze des Grills ganz auf und heizt ihn hoch auf 220°C. Außerdem setze ich eine auf den Rost und heize diese vor. Statt der Platte kann man natürlich auch sehr gut eine für den Grill geeignete verwenden.

Ist meine Platte dann heiß, kann ich endlich anfangen aufzulegen. Den Anfang macht hier der Bacon. Den gebe ich zuerst auf die Platte, da er einiges an Fett

verlieren wird und ich mir so ein einfetten sparen kann. Außerdem ist Baconfett einfach lecker und wie geschaffen dafür, gute Burger zu braten. Also auf die heiße Platte mit dem Bacon. Den grille ich jetzt von beiden Seiten solange, bis er anfängt braun und kross zu werden. Das dauert nur einen kurzen Moment. Bin ich mit dem Baconergebnis zufrieden, lege ich ihn kurzerhand in den indirekten Bereich in meinem und mache mit den restlichen Zutaten weiter.

Nämlich mit dem Kartoffelrösti. Der kommt einfach gefroren auf die Platte. Diesen Rösti grille ich auch beidseitig, bis er schön goldbraun und knusprig ist. Fast gleichzeitig kommt dann noch ein Hackfleischpatty mit auf die Platte. Diese haben schon etwas . Passt also auf, dass sie nicht zu lange gebraten werden, sie werden sonst trocken. Ich persönlich versuche auf eine Kerntemperatur von etwa 56 - 58°C zu kommen. Kurz vor Ende der Garzeit klopfе ich das Ei noch auf die Griddleplate und brate ein Spiegelei. Außerdem gebe ich noch etwas vom Appenzeller über die Hackfleischpattys und schwupdiwup ist alles fertig. Der Patty außer kross geröstet, innen saftig, der Kartoffelpuffer lecker aromatisch und das Ei hat noch ein schönes, flüssiges Eigelb.

Das ist der richtige Zeitpunkt, den Burger zusammen zu bauen. Auf die Unterseite des Brötchens gebe ich etwas der , darauf ein paar Salatblätter fürs Auge, den Kartoffelrösti, dann das Fleisch mit dem Käse und zu guter letzt noch das Spiegelei und den Brötchendeckel. Wow sieht der Burger gut aus! Und wenn man reinbeißt läuft schön der Saft und das Ei das Brötchen entlang. Zugegeben ist es eine mittelgroße Sauerei, aber einfach so wahnsinnig lecker.

Versucht diesen Burger, dass lohnt sich wirklich!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:37]