

Kasslerburger von der Moesta BBQ Disk

Zutaten:

- 1 kg Kasselerlachs
- 5 Laugensemmel
- Sauerkrautrelish
- Mittelscharfer Senf
- Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- Radieschen
- 400 g Rosenkohl
- Baconscheiben
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL
- 1 Lauch
- Röstmasse
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Mein heutiges Rezept geht eigentlich ruck zuck. Als erstes werde ich mir schon 2 - 3 Stunden vor dem Grillen den Rosenkohl blanchieren. Dafür gebe ich ihn für etwa 5 Minuten in kochendes Wasser und schrecke ihn danach kalt ab. Ist er dann wieder abgekühlt werde ich ihn auch direkt marinieren. Dafür vermische ich das Olivenöl, die , etwas Salz und Pfeffer miteinander und vermische den Rosenkohl mit dieser Marinade. So sollte er jetzt mindestens 2 Stunden ziehen.

Zu Beginn des Grillabends schneide ich dann noch kurz den Lauch in halbe Ringe, die Radieschen in dünne Scheiben und vom Kasselerlachs schneide ich auch ein paar Scheiben ab. Dabei schneidet ihr einfach so dick, wie ihr ihn später auf dem Burger haben wollt. Da Kassler auf jeden Fall schon einmal durcherhitzt, gewürzt und geräuchert ist, geht es dabei heute eh nur ums erwärmen und um Röststoffe.

Jetzt starte ich die . Habt ihr keine, dann heizt euch eine große , eine oder vor. Da

ist man auf jeden Fall flexibel. Nur auf dem Rost geht der heutige Burger nicht, da dort ja keine Röstis gegrillt werden können. Rösti ist auch gleich das Stichwort. Den schon fertig gekauften Röstiteig vermische ich solange die Platte jetzt hochheizt schnell mit dem geschnittenen Lauch und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Außerdem bereite ich die Rosenkohlspeie vor. Dafür gebe ich noch 2 EL Semmelbrösel in die Schüssel, vermische das ordentlich und speie nun abwechselnd Rosenkohl und pro Speie eine Scheibe Bacon auf einen . Dabei lege ich den Bacon immer ähnlich wie Wellen um den Rosenkohl.

Und jetzt kann ich endlich an die . Diese ist jetzt heiß und wurde von mir eingeölt. Somit kann ich endlich grillen. Ich gebe die Kasslerscheiben, die Rosenkohlspeie und etwas von der Röstimasse darauf und grille alles rundherum kross an. Das dauert nur einige Minuten.

Und schon kann ich die Burger bauen. Dafür röste ich die in Hälften geschnittenen Semmeln für einige Sekunden auf der Platte an. Auf der untere Hälfte verteile ich dann zuerst das Sauerkrautrelisch, dann einige Salatblätter, einen Rösti, das Kassler, darauf den Senf, einige Radieschen und schlussendlich den Deckel der Semmel. Fertig!

Oh ist das lecker. Das Kassler hat durch die Röstaromen einen wunderbaren Geschmack entwickelt und harmoniert so unglaublich gut mit den restlichen Zutaten. Dieser Burger verkörpert Hausmannskost wie kein anderer.

Viel Spaß beim nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:45]