

# saftiges Bifteki und feiner Bulgursalat - Grillen wie im Urlaub

## Zutaten:

1,5 kg Rinderhackfleisch  
4 Eier  
3 rote Zwiebeln fein gehackt  
2 Bund glatte Petersilie gehackt  
3 Semmeln  
1/2 Bund Minze fein gehackt  
4 Tomaten gewürfelt  
3 Paprika in feinen Würfeln  
1 Salatgurke  
1 Chili fein gehackt  
500 g Bulgur  
Kreuzkümel  
Oregano  
Piment  
2 Feta  
3 Zitronen  
Olivenöl

## Zubereitung:

Zuerst stelle ich die Hackfleischmasse her. Hierfür weiche ich die altbackenen Semmeln in Wasser ein, drücke sie aus und rupfe die durchweichenden Semmeln ganz klein in eine Schüssel. Dann kommt das Hackfleisch und die 4 Eier hinzu und dann wird schon mal alles gleichmäßig vermengt. Nun kommen die Hälfte der Petersilie, Piment, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, Oregano und die Zwiebeln noch in die Hackmasse und schon ist diese fertig. Sollte sie zu feucht geraten, dass kann z.B. wegen zu feuchter Semmeln oder zu großer Eier passieren, kann sie mit Semmelbrösel noch verfestigt werden, bis sie eine perfekte, homogene Konsistenz hat.

Für den Salat weiche ich den Bulgur für 20 - 30 Minuten in warmen Wasser ein. So wird er schön weich und genießbar. Bei der Salatgurke wird nun das Kerngehäuse entfernt, sie wird geviertelt und in Würfel geschnitten. Außerdem gebe ich nun die Gurke, die Paprikawürfel, die Chili, die Minze und die Tomaten schon mal in eine Salatschüssel. Dort kann alles auf den Bulgur und unser feines Dressing warten.

Zuvor werde ich aber aus der Hackfleischmasse noch schnell die Bifteki formen. Dafür nehme ich eine Hand voll Hackfleisch, forme es zu einem dünnen Fladen, fülle es mit Fetabröseln und schließe dann den Fladen zu einer Rolle. Jetzt schau ich, dass der Feta ordentlich vom Hackfleisch umschlossen wird und unsere Bifteki sind bereit für den Grill.

Und Grill ist jetzt auch das Stichwort, der wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und so eingerichtet, dass man einen direkten und indirekten Grillbereich zur Verfügung hat. Ist das passiert und die 180°C stehen an, werden die Bifteki rundherum über der direkten Hitze angegrillt. Dabei sollen sie schöne Grillstreifen und Röstaromen bekommen. Dann gehen die Bifteki in den indirekten Bereich und werden dort schonend fertig gegrillt.

Während dieser Phase kommt der Bulgur noch schnell zum Gemüse in die Salatschüssel. Abgießen werdet ihr da nichts müssen, der Bulgur sollte die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben. Nun noch schnell aus den gepressten Zitronen, Olivenöl, Salz und Pfeffer und nach eigenem Geschmack abschmecken.

Sind die Bifteki dann fertig gegrillt kann auch schon angerichtet werden.

Ich wünsche euch viel Spaß beim nachgrillen und einen guten Appetit.

[amd-yrecipe-recipe:76]

---

## **Weber's Toskanaburger**

## Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 TL Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Ketchup
- 1,5 EL Dijon Senf
- 1,5 TL Mayonnaise
- Parmesan
- ein paar Salatblätter (Lollo Rosso, Rucola, etc.)

## Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Burger benötigen wir überhaupt nicht viel Zeit. Zuerst werde ich das Hackfleisch würzen. Dafür hacke ich mir etwa 2 TL Rosmarinnadeln und den Knoblauch ganz fein und gebe alles mit 3 EL Balsamico, 2 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel.
- Nachdem das erledigt ist, werden die Zutaten kräftig und vor allem gleichmäßig miteinander vermischt. Dann stelle ich die Schüssel beiseite, denn das Hackfleisch darf jetzt noch etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen.
- In dieser Zeit werfe ich jetzt den Grill, bzw. in meinem Video die Feuerplatte an. Den Grill bereitet ihr euch für eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt, in der einen Hälfte befinden sich die Kohlen und in der anderen Hälfte der indirekte Bereich ohne Kohle. Dann lasst ihr ihn auf etwa 240°C vorheizen.
- Außerdem rühre ich die "Burgersauce" an. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayonnaise, den restlichen Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer weiteren Schüssel und schon ist auch diese fertig.
- Nun ist es an der Zeit, die Burgerpattys zu formen. Dafür teile ich das Hackfleisch in 5 etwa gleichgroße Teile. Nun gibt es ja viele verschiedenen, die man natürlich hier verwenden kann, wenn man möchte. Ich forme die Pattys allerdings hier von Hand. Dafür drehe ich mir aus einer Hackfleischportion eine Kugel in den Händen und drücke

diese vorsichtig Platt. Egal wie ihr die Pattys formt, achtet nur darauf, diese nicht zu fest zu pressen. Wenn die Pattys gerade so zusammenhalten und nicht zu fest gepresst sind, sind sie später richtig schön "fluffig" und geben ein phantastisches Mundgefühl ab. Außerdem drücke ich auf einer Seite immer eine kleine Kuhle mitten in das Patty. Das sorgt dafür, dass sie sich beim grillen nicht wölben.

- Jetzt wird endlich gegrillt! Im Grill werden die Pattys jetzt über der direkten Hitze beidseitig scharf angeröstet und dann in der indirekten Zone fertig gegrillt. Auf der Feuerplatte verhält sich das übrigens genau so. Dort lege ich die Pattys direkt in die Mitte. Dort ist es am heißesten. Sind sie beidseitig angebraten, ziehe ich sie nach außen in eine kühlere Zone und brate sie dort fertig. Wenn ihr mit einem arbeit, würde ich die Pattys auf etwa 60°C ziehen. Vorausgesetzt, dass Hackfleisch war frisch.
- Kurz vor Ende der Grillzeit lege ich noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen auf den Grill/die Grillplatte und röste die Innenseiten leicht an. Außerdem reibe ich noch den frischen Parmesan mit einer auf die Pattys und lasse diesen darauf schmelzen.
- Sind die Pattys fertig gegrillt, können wir den Burger schon zusammenbauen. Dafür nehme ich zuerst einmal alles vom Grill. Dann bestreiche ich beide Seiten des Burgerbrötchens mit der Sauce, lege ein paar Salatblätter auf die Unterseite und darauf dann endlich unser Hackfleischpatty. Jetzt noch schnell den Deckel auflegen und fertig ist der Toskanaburger aus dem Buch Weber's Burger.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:4]

---

# Currywurst mit Chili-Cheese

# Pommes

## Zutaten:

- 6 Bratwürste
- 1 rote Zwiebel
- 10 g frischen Ingwer
- 1 Spitzpaprika
- 1 Dose Dr. Pepper
- 1 Dose geh. oder passierte Tomaten
- Olivenöl
- 2 EL Currypulver
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 500 g Rinderhack
- Jalapenos nach Wunsch
- 1 Pack Schmelzkäse
- Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut)
- Kartoffeln für die Pommes oder gefrorene Pommes

## Zubereitung:

1. Die Vorbereitungen für unser heutiges Schmankerl sind denkbar einfach. Ich schäle die Zwiebel, entkerne die Paprika und hacke beides in kleine Würfelchen. Der Ingwer wird vorerst nur geschält.
2. Nun ist es schon an der Zeit, den Grill oder wie in meinem Fall die Feuerplatte anzuwerfen. Ich werde mit hoher Hitze arbeiten. Also mit Temperaturen über 200°C.
3. Sobald das Feuer brennt und die Platte heiß ist, stelle ich einen Dutch Oven darauf und erhitze etwas Olivenöl in ihm. Ist auch dieses heiß, gebe ich direkt die Zwiebel- und Paprikawürfel hinein und dünste sie solange, bis sie weich sind.
4. Ist dieses Ziel erreicht, reibe ich den Ingwer hinein und gebe das Currypulver dazu. Nach sehr kurzer Zeit, bevor alles braun wird, lösche ich alles mit der Dose Dr. Pepper ab und bringe dieses zum kochen.
5. Sobald das Dr. Pepper bis auf die Hälfte eingekocht ist, würze ich nur noch mit Zucker, Salz und Pfeffer und schütte die Tomaten in den Dutch

Oven. Somit ist die Sauce fertig und kann langsam vor sich hin köcheln, bis wir sie benötigen.

6. Nun gebe ich erneut etwas Olivenöl auf die Feuerplatte und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Außerdem würze ich es noch mit der Gewürzmischung. Jetzt ist auch die Zeit, die Pommes zu machen.
7. Ist das Hackfleisch schon schön angebraten gebe ich noch gehackte Jalapenos und den zerkleinerten Käse darüber. Aber nur noch solange, bis der Käse geschmolzen ist. Dann ziehe ich alles an den Rand der Platte, da dieser kühler ist und sich daher sehr zum warmhalten eignet.
8. Jetzt werden nur noch die Würste auf dem Grill gebraten und fertig ist unser heutiges Highlight vom Grill. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy