Zuckerschotenburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbrötchen
- 1 Pack Zuckerschoten
- 3 Spitzpaprika
- 100 g Bacon in Scheiben
- 4 TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach belieben
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Miracel Whip
- 4 TL Rub nach Wahl
- 1,5 EL Balsamicoessig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Hackfleisch in einer Schüssel nur mit Salz und Pfeffer würzen, vermischen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. Nun ist es auch schon Zeit für Feuer. Ich mache meine Burger heute auf der Feuerplatte. Natürlich kann man das auch in jedem anderen Grill auch machen. Man benötigt nur 2 Zonen. Eine mit direkter hoher Hitze und eine indirekte.
3. Ist dann der Grill oder die Platte heiß, brate ich mir meine Baconscheiben kross an. Im Grill nehmt ihr dazu am besten eine Pfanne. Außerdem lege ich die Spitzpaprika direkt an das Feuer (im Grill in die Glut).
4. Ist der Bacon kross, einfach beiseite legen und abkühlen lassen. Sobald die Paprika ringsum schwarz (ja, ich meine schwarz verkohlt) ist, nehme ich auch sie von der Platte.
5. Sobald alles etwas ausgekühlt ist, beginne ich mit dem Topping. Dafür schäle ich die schwarze Haut von der Paprika und schneide sie in kleine Würfel. Auch den Bacon schneide ich in kleine Stücke und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe.
6. Nun geht es auch schon wieder an den Grill zurück. In der vorhin

erwähnten erhitze ich mir nun einen Schuß Öl und gebe die Frühlingszwiebelringe und die Zuckerschoten hinein. Hier brate ich alles solange, bis es weich ist und schöne Röstaromen entstanden sind.
7. Ist auch das geschehen, gebe ich die Paprika- und Baconstücke in die Pfanne und bestreue alles mit dem Zucker. Ist der Zucker karamellisiert, stelle ich die Pfanne auf die indirekte Seite und halte alles darin warm.
8. Als nächstes forme ich mir aus dem Hackfleisch 5 gleichgroße Burgerpattys. Dafür kann man eine nehmen oder einfach wie ich von Hand formen. Denkt nur an eine kleine Kuhle in der Mitte der Pattys, damit sich diese in der Hitze nicht wölben und schön eben bleiben.
9. Jetzt vermische ich in einer kleinen Schüssel das Ketchup, Majo, etwas Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz) und den Essig zu einem Gewürzketchup.
10. Jetzt kommen wir zum Endspurt! Die Burgerpattys werden gegrillt. Zuerst lege ich sie in die starke Hitze (Im Grill wäre das über der Glut, also der direkte Bereich) und sobald sie beidseitig ein paar Röstaromen haben, lasse ich sie in der schwächeren Zone (Im Grill der indirekte Bereich) zur gewünschten Kerntemperatur ziehen. Außerdem verpasse ich den Burgerbrötchen auf der Feuerplatte noch ein paar Röstaromen. Dafür schneide ich sie auseinander und lege sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Platte. Außerdem belege ich die Burgerpattys noch mit Mozzarellascheiben und lasse sie ein wenig überbacken.
11. Jetzt brauchen wir nur noch zusammensetzen, was zusammen gehört. Zuerst das Brötchen-Unterteil, die Sauce, ein Salatblatt, das Burgerpatty, das Zuckerschoten-Topping und zuletzt der mit Sauce bestrichene Brötchendeckel.

Ein absolut phantastischer Burger! Viel Spaß beim Nachmachen und genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:13]