

Rezept

Hamburger vom Grill

Ein Rezept von Hamburger vom Grill, am 19.04.2024

Zutaten

650 g Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer	4 Blätter Eisbergsalat
1 Tomate	$\frac{1}{4}$ Salatgurke
1 Zwiebel	4 Burgerbrötchen
4 EL Ketchup	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Für die Burgerpattys den Grill rechtzeitig anheizen. Für die Pattys das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen 1 - 2 Min. kräftig kneten. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen. Die Pattys auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Salat, Tomate und Gurke waschen. Salatblätter trocken schütteln, Tomate und Gurke abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in möglichst feine Ringe schneiden.
3. Die Brötchen halbieren und auf dem heißen Grill ca. 10 Sek. rösten, dabei die Schnittfläche auf den Grillrost drücken. Pattys aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte der Pattys drücken. Die Pattys 3,5 Min. pro Seite auf dem heißen Grill bei direkter starker Hitze und geschlossenem Deckel grillen.
4. Die Brötchenhälften mit Ketchup bestreichen. Salat und Gurke auf die untere Hälfte geben, je einen Patty darauflegen und Tomate und Zwiebeln daraufschichten. Den Burger jeweils mit der oberen Brötchenhälfte schließen.