Rezept

Kalbsburger vom Grill

Ein Rezept von Kalbsburger vom Grill, am 02.05.2024

Zutaten

1 kleines Bund	Petersilie
3	getrocknete Tomaten (in Öl)
600 g	Kalbshackfleisch (beim Metzger vorbestellen)
	Salz
1 EL	Öl
2	Tomaten
8 dünne Scheiben	Frühstücksspeck
1 EL	grüne Pfefferkörner
2	Knoblauchzehen
4 EL	Semmelbrösel
	Pfeffer
4 Blätter	Lollo Rosso
1	rote Zwiebel
4	Burgerbrötchen
	Grillsauce oder Senf zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Grill auf mittlere Hitze (180 - 200°) vorheizen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Pfefferkörner grob mörsern, getrocknete Tomaten klein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Vorbereitete Zutaten mit dem Kalbshackfleisch und den Semmelbröseln vermengen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Aus dem Fleischteig 4 Fleischküchlein (Burger) von 2 cm Höhe formen. Von beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen.

3. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, entstielen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

4. Den Speck auf dem Grill bei indirekter Hitze (also nicht direkt über der Glut und bei geschlossenem Deckel) knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Burger auf den Grill legen, Deckel schließen. Nach 5 Min. die Burger wenden und weitere 3 - 4 Min. grillen. Burgerbrötchen aufschneiden und für die letzte Min. mit den Schnittflächen nach unten mitgrillen.

5. Die Brötchen wahlweise mit Grillsauce oder Senf bestreichen und mit Salat, Burger, Speck, Tomate und Zwiebel belegen.