

## Rezept

# Birne-Roquefort-Burger

Ein Rezept von Birne-Roquefort-Burger, am 19.04.2025

## Zutaten

<b>600 g</b> Rinderhackfleisch	<b>2 TL</b> Senf
Salz	Pfeffer
$\frac{1}{4}$ Birne	<b>4 Blätter</b> Endiviensalat
<b>4 Stängel</b> Zitronenmelisse	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Roquefort
<b>4</b> Burgerbrötchen (siehe Rezept-Tipp)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1005 kcal

## Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Hackfleisch, Senf sowie je 1 TL Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit beiden Händen 1 - 2 Min. kräftig kneten. Aus der Masse vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen. Pattys auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Birne, Salat und Zitronenmelisse waschen. Birne entkernen und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Salat und Melisse trocken schütteln. Die Melisseblättchen abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein hacken. Butter, Zwiebel und Melisse mit einer Gabel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Roquefort in Scheiben schneiden.
3. Die Brötchen halbieren und auf dem heißen Grill ca. 10 Sek. rösten, dabei die Schnittflächen auf den Grillrost drücken. In jedes Patty eine Mulde drücken. Die Pattys 3,5 Min. pro Seite auf dem heißen Grill über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel grillen. Nach dem Wenden Roquefort auf die Pattys geben. Die Brötchenhälften mit Melissebutter bestreichen, auf die untere Hälfte Salat und Birne geben, den Patty darauflegen und mit oberer Brötchenhälfte schließen.