

Rezept

Hamburger mit Frischkäse-Hack vom Grill

Ein Rezept von Hamburger mit Frischkäse-Hack vom Grill, am 26.04.2024

Zutaten

2-3 weiße Zwiebeln	750 g ganz frisches Rinderhackfleisch (aus der Huft)
3 EL Doppelrahm-Frischkäse	Cayennepfeffer
50 g weiche Butter	80 g Gewürzgurken
1 Bund Schnittlauch	100 g Mayonnaise
1 EL mittelscharfer Senf	einige Spritzer Worcestersauce
4 Tomaten	8 Burger-Brötchen
4 Blätter Eisbergsalat	2 EL Öl
Salz	Pfeffer
8 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)	8 Scheiben Edamer
Ketchup	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Hacksteaks 1 Zwiebel schälen, fein würfeln. Mit Hackfleisch und Frischkäse vermengen, mit Cayenne würzen und in acht Portionen teilen. Jede Portion flach drücken, mit Butter bestreichen, zusammenklappen und zu 2-3 cm dicken Hacksteaks formen. Kühlen.
2. Gewürzgurken fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Beides mit Mayonnaise und Senf verrühren, mit Worcester abschmecken. Das Gurken-Relish kühlen.
3. Übrige Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und 15 Minuten in kaltes Wasser legen, das macht mild und knackig. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Stielansätze entfernen. Brötchen quer halbieren. Salatblätter waschen, trocken tupfen und zerteilen. Zwiebeln abtropfen lassen und trocken tupfen.
4. Holzkohलगrill anheizen. Hacksteaks mit Öl bepinseln, salzen und pfeffern. 1 Minute auf jeder Seite grillen (10 cm Abstand zur Glut). Dann nach Wunsch pro Seite je 1 (medium gebraten) bis 3 Minuten (durchgebraten) grillen. Zugleich Speck auf dem Grill knusprig braten, die Brötchenhälften anrösten.
5. Die Burger nach zusammensetzen: pur mit Salatblatt, Relish und Steak oder üppig zusätzlich mit Speck unterm Steak und Tomaten, Zwiebeln, Käse sowie Ketchup auf dem Steak. Sofort aus der Hand genießen.