

CLASSIC CHEESBURGER



Was gehört zu einem schönen BBQ-Abend einfach dazu? Natürlich ein einfacher aber sehr leckerer Burger.

Für diesen Burger benötigen Sie die folgenden Zutaten:

- Rinderhack ca. 160-180 g pro Patty 5mm gewolft mit min. 20% Fettanteil
- Buns (Burgerbrötchen)
- Ketchup von LeJo's feine Küche
- Senf nach Geschmack
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Tomaten
- Cheddar-Käse
- Salz Murray River Salt Flakes von Ankerkraut
- Steakpfeffer von Ankerkraut

Das Prime Rib habe ich erst in Würfel geschnitten und durch den Wolf mit der 5 mm Scheibe gelassen. Das Prime Rib hat den perfekten Fettanteil für ein Patty. Ein Rindernacken ist genauso gut und deutlich günstiger. Wer es aber mal „edel“ haben möchte greift zum Prime Rib oder Entrecote.

Die Pattys werden abgewogen und nur leicht in Form gebracht so dass sie schön fluffig bleiben. Bitte das gehackte nicht würzen und auch nicht kneten. Wir wollen einen Patty und keine Frikadelle. Durch ein kneten lösen sich die Eiweißstrukturen im Fleisch und es wird „klebrig“. Für eine Frikadelle völlig ok. Für ein Burgerpatty ein no go. Den Grill habe ich mit den beiden linken Brennern auf ca. 260° vorgeheizt und die Plancha gleich mit.

Die Pattys auf der Plancha von beiden Seiten anbraten und zum garziehen oben rechts, bei indirekter Hitze, auf das Ablagerost gelegt. Mein Ziel waren 56° Kerntemperatur. Wie bei einem guten Steak. Zeitgleich habe ich die Buns dazu gelegt das sie etwas Temperatur bekommen. Bei ca. 50° Kerntemperatur die Pattys mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse auflegen. Die Buns durchschneiden und mit der Schnittfläche auf der Plancha anrösten.

Nun den Boden des Buns mit Senf einstreichen, das Patty darauf legen. Die Zwiebelringe und Tomatenscheibe oben auflegen und als Topping den Ketchup. Deckel drauf und fertig. Fazit: Monster lecker. Einfach einfach. Kein Schnickschnack einfach nur ein klassischer Burger. Das sollten Sie unbedingt nachmachen.

Natürlich bekommen Sie das Fleisch, die Gewürze und die Soße in Ihrer Fleischerei Rösken.

Alle Rezepte funktionieren auf dem Grill als auch im Backofen oder auf dem heimischen Herd. Die Rezepte finden Sie auf der Facebook-Seite von Beef Chief BBQ.

