

REZEPT

Grill-Rezept: Veit Bürli Burger

Mit dem knackig-fluffigen Bürli Doppelweckle lassen sich leckere Burger zubereiten. Wandeln Sie gerne unser Burger-Rezept mit anderen Zutaten ab, z.B. mit Avocado-Scheiben oder kross gebratenem Bacon.



Zubereitungszeit: 15-20 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Veit Bürli Doppelweckle
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- etwas Veit Weckmehl
- Sandwichcreme
- Hot Chili Sauce
- 4 Blatt Eisbergsalat
- 4-8 Scheiben Tomaten
- 4-8 Scheiben Salatgurken

Zubereitung:

1. Rinderhackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und Weckmehl vermengen und 4 Burger-Patties formen.
2. Die Patties bei geschlossenem Deckel und starker Hitze ca. 8-10 min indirekt grillen (= Grillgut nicht direkt über die Hitzequelle legen), dabei einmal wenden.
3. Bürli Brötchen trennen und mit dem Messer durchschneiden. Die Brötchenhälften ca. 20-30 Sekunden mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und goldbraun rösten.
4. Die untere Brötchenhälfte mit Sandwichcreme, die obere mit Hot Chili Sauce einstreichen. Die untere Brötchenhälfte dann mit Eisbergsalat, Tomaten- und Gurkenscheiben belegen, den gegrillten Burger-Patty auflegen und die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

Tipp: Drücken Sie in die Mitte der rohen, geformten Burger-Patties mit dem Daumen eine Vertiefung, damit sich diese beim Grillen nicht wölben.

Wir wünschen einen guten Appetit!