

BURGER MIT RINDFLEISCH & VERSCHIEDENEN SOSSEN

ZUTATEN

Für die Patties (4 Burger):

500 g Rinderhack

1 TL Salz

¼ TL Pfeffer

Für die Knoblauchsoße:

½ Knoblauchzehe

4 EL Rahmjoghurt

2 EL Olivenöl

Zum Belegen:

2 Tomaten

Etwas Eisbergsalat

2 EL Öl

4 Scheiben Cheddar-Käse

4 Burgerbrötchen

4 Essiggurkenstreifen

Barbecue Soße (Rezept siehe unten)

ZUBEREITUNG

Für die Patties das Hackfleisch mit dem Salz und dem Pfeffer verkneten. In ca. 150 g schwere Stücke teilen. Zu runden Patties formen. Mit dem Daumen jeweils eine Delle hineindrücken. Abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Soße den Knoblauch schälen, fein reiben. Mit dem Joghurt und dem Olivenöl verrühren. Mit Salz abschmecken.

Für das Gemüse die Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden und in Scheiben schneiden. Die Salatblätter waschen und grob teilen. Für das Büfett auf einem Teller anrichten.

Eine Pfanne auf den Herd setzen, heiß werden lassen und den Boden dünn mit Öl bedecken. Die Patties von beiden Seiten 3 Minuten braten. Mit je einer Scheibe Käse belegen und einen Deckel auf die Pfanne setzen, bis der Käse schmilzt.

Die Burger-Brötchen ggf. kurz aufbacken, halbieren. Nach Geschmack mit Salat, Fleisch, Tomatenscheiben, Gurken und Barbecue Soße belegen.



BURGER MIT RINDFLEISCH & VERSCHIEDENEN SOSSEN

GURKENRELISH (CA. 600 G)

2 Salatgurken
2 Zwiebeln
20 g Ingwer
80 g Zucker
80 ml Weißweinessig
1,5 EL Senfkörner
¼ TL Kurkuma, gemahlen
1 TL Salz, etwas Pfeffer
¼ TL Dill, getrocknet

Die Gurken schälen, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls würfeln.
Alle Zutaten bis auf den Dill 10 Minuten köcheln lassen. Den Dill unterrühren.
Relish noch heiß in Gläser abfüllen.

BARBECUE SOSSE (FÜR CA. 450 ML)

1 rote Zwiebel
50 g Datteln
50 ml Rotweinessig
100 g Tomatenmark
100 g brauner Zucker
1 TL Rauch-Paprikapulver
80 g Butter, 300 ml Wasser
1 TL Salz, etwas Pfeffer

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Datteln ebenfalls würfeln.
Alle Zutaten in einem kleinen Topf vermengen. Für ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Die Soße pürieren und noch heiß in Gläser füllen.



BURGER MIT RINDFLEISCH & VERSCHIEDENEN SOSSEN

KRÄUTERSOSSE (FÜR CA. 200 ML)

2 Eier
125 g Crème fraîche
100 g Joghurt
10 % Fett
½ EL Senf
5 EL 8-Kräutermischung
Salz, Pfeffer

Die Eier 8 Minuten lang hart kochen. Abschrecken, abkühlen lassen und pellen. Die Eier in einer Schüssel fein mit einer Gabel zerdrücken. Die Crème fraîche, den Joghurt, den Senf und die Kräuter hinzufügen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHARFE SOSSE (FÜR CA. 400 ML)

6 Peperoni, rot
60 g Paprika, rot
25 g frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 TL Salz
150 g Gelierzucker 2:1
80 g Weißweinessig
270 g Wasser

Peperoni und Paprika waschen, entkernen und würfeln. Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und würfeln. Alles mit den restlichen Zutaten 4 Minuten köcheln lassen und fein pürieren.