

Sansibar Burger



Zutaten:

Für den Burger:

- 800 g Rinderhackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eier
- 4 große oder 8 normale Burgerbrötchen
- Salatherzen
- 1 Avocado
- 4 Tomaten
- Milde Barbecue-Sauce

Für die Chilimayonnaise:

- 3 Eier
- 300 ml Öl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Chili-Sauce oder 1 Schote
- 3 EL Crème fraîche

Für den Krautsalat:

- 1 kleiner Weißkohl
- 1 mittelgroße Karotte
- 2 Zwiebeln
- 100 ml Milch
- 200 g Mayonnaise
- 100 ml Naturjoghurt
- 1 EL weißer Essig
- Saft einer Limette
- 1 EL Zucker (gestrichen)
- 1 TL Salz
- Gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Burger-Pattie: Bei dem Rinderhack am besten U.S. Beef mit hohem Fettgehalt verwenden. Das gibt Geschmack und ist schön saftig.

Für einen echten Sansibar Burger-Pattie rechnet man circa 260 bis 280 g Hackfleisch. Die RÖSLE Burgerpresse ist für 100 g ausgelegt. Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Eier zugeben. Alles mischen und mit der Hand 4 große Patties oder mit der Burger-pressse 8 Patties formen.

Fleisch nur locker zusammendrücken, damit der Burger nicht zu fest wird. ▶

Eine kleine Mulde in der Mitte oben eindrücken. So bleibt die Flüssigkeit im Burger und er bläht sich beim Grillen nicht auf. Fleisch auf dem Grill bei starker, direkter Hitze braten. Brötchen im Ofen aufbacken.

Chilimayonnaise: Eier gut homogen verrühren, dann Öl zugeben. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Chili-Sauce oder Chilischote fein gehackt und ohne Kerne zugeben. Zum Schluss Crème fraîche zum Abrunden und Auffrischen der Mayonnaise dazugeben.

Krautsalat: Weißkohl in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und raspeln. Zwiebeln fein hacken. Aus Milch, Mayonnaise, Joghurt, Essig, Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer eine Sauce anrühren und Kohlstreifen, Karotten und Zwiebeln zugeben. 4 bis 5 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Burger mit Ketchup, Chilimayonnaise, Barbecue-Sauce, abgezogenen und mit Pfeffer und Salz gewürzten Tomaten, in Scheiben geschnittenen Avocado und Salat belegen und mit Pommes, Chips und Krautsalat anrichten.

Tipps

Tomaten abziehen – ganz einfach!

Der Tomaten- und Kiwischäler von RÖSLE trennt selbst die dünnste Haut vom Fruchtfleisch. Es geht aber auch auf die klassische Art: Tomaten mit Löffel in einen Topf mit kochendem Wasser geben. 30 sec ziehen lassen. Die Haut löst sich teilweise schon von selbst und kann leicht weiter abgezogen werden.

