

KLAMMERTH

California *Burger*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Brötchen

350 G MEHL
10 G FRISCHE HEFE
1-2 EL OLIVENÖL
1 TL SALZ
150 ML WASSER lauwarm
2 EL GETROCKNETE TOMATEN
fein gehackt
1 EL PROVENCE KRÄUTER

Burger

700 G RINDERHACK (20% FETT)
2 CHILISCHOTEN fein gehackt
ETWAS SALZ UND PFEFFER

Sauce

2 EL FEIN GEHACKTE ZWIEBELN
1 AVOCADO geschält und entkernt
2 EL MAYONNAISE
2 STRAUCHTOMATEN
gehäutet, entkernt und gewürfelt
1 EL KORIANDER fein gehackt
SAFT UND ABGERIEBENE
SCHALE VON 1 LIMETTE
1 ZEHE KNOBLAUCH fein gehackt
ETWAS SALZ UND PFEFFER

Chicorée

4 STÜCK ROTER CHICORÉE
1 EL BALSAMICO weiß
2 TL HONIG
2 EL OLIVENÖL
ETWAS SALZ UND PFEFFER

Zusätzlich

16 STÜCK GRÜNER SPARGEL
küchenfertig
2 STÜCK ROTE ZWIEBELN
in Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig die Hefe in Wasser auflösen und etwa 10 Minuten gehen lassen. Danach Mehl, Salz und Olivenöl mit einer Küchenmaschine gut vermischen. Anschließend die Tomaten und Kräuter unterheben. Vier gleich große Brötchen formen und abgedeckt eine Stunde gehen lassen, bis sie doppelt so groß sind.

2 In der Zwischenzeit das Hack mit den Chilischoten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vier gleichgroße Burger formen und abgedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen.

3 Für die Sauce die Avocado mit der Mayonnaise zerdrücken und die restlichen Zutaten beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Avocadokern oben auf die Sauce legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kühl stellen.

4 Für den Chicorée, Balsamico mit Honig und Olivenöl verrühren. Den Chicorée halbieren und mit der Vinaigrette beträufeln.

5 Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180 °C) mit Pizzastein vorheizen. Die Brötchen etwa 20 bis 25 Minuten backen. Danach den Pizzastein entfernen und die Burger von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt angrillen, danach indirekt positionieren. Nun den Chicorée (auf der Schnittfläche) und den Spargel direkt angrillen, den Chicorée nach dem Wenden indirekt positionieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Die Brötchen aufschneiden, auf die untere Hälfte etwas Mayonnaise geben, die Burger und anschließend die anderen Zutaten darauf verteilen.

© weberstephen.at

Gutes Gelingen!

