

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

AUSSIE SPEZIAL BURGER

Zutaten:

2 Stk.	Rote Zwiebeln
1 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin oder Thymian
2 EL	Zucker
3 EL	Rotweinessig
etwas	Salz, Pfeffer
2 EL	Mayonnaise
4 EL	Creme Fraiche
3 EL	Grober Senf
1 EL	Chiliflockekn
½ Bund	Petersilie Lisco (oder wer mag Koriander)
600 g	Rindshackfleisch (*wer mag kann auch ein eingeweichtes Mark-Bein begeben)
4 Stk.	Ananas Scheiben
etwas	Oel zum bepinseln und grillieren
4 Stk.	Grosse Hamburgerbrötchen oder Ciabatta-Brötchen
evtl.	etwas Tomaten, Salat, Paprika – dies nach Wunsch

* Eine Markscheibe gibt dem Burger das gewisse etwas! Schmeckt unheimlich lecker☺.

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Kräuter ca. 5-8 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Den Zucker begeben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mayonnaise mit Creme Fraiche und Senf verrühren. Petersilie abzupfen und grob hacken.

Hackfleisch mit Senf und Chili vernketen. Senfcreme kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch zu Patties formen.

Die Hamburgerscheiben und Ananasscheiben bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten auf dem Grill rösten (je nach gewünschter Garstufe länger).

Die Brötchenhälften mit der Creme bestreichen, darauf Ananas dann das Fleisch sowie die Zwiebeln obenauf geben. Wer mag kann noch Salat und andere leckere Lebensmittel beifügen☺. Enjoy!