

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

VOM GRILL – CALIFORNIAN CHULETAS

ZUTATEN:

2 Stk.	Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
2	rote Chilischoten
40 g	Parmesan am Stück
500 g	Rinderhackfleisch
1 Stk.	Ei (Kl. M)
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 Stk.	geschälte (TK-)Bio-Garnelen / shrimps
1 Ei	Rapsöl
1 Handvoll	Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln pellen, klein würfeln und fein hacken. Die Blätter der Petersilie von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Chilis entkernen und fein hacken. 40 g Parmesan fein reiben. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Ei zu einer homogenen Masse vermengen.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse acht gleich große Kugeln formen. Die Garnelen in einem Topf mit kochendem Wasser 1 Minute köcheln lassen, dann abgiessen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Einen grossen Bogen Alufolie mit dem Öl bepinseln und mit den Semmelbröseln oder Paniermehl bestreuen. Die Fleischkugeln darauf mit der Hand zu sehr flachen Patties drücken.

Jeweils in die Mitte eine Garnele drücken. Die Patties wenden und mit der anderen Seite in die Brösel drücken.

Die Chuletas auf dem heissen Grill von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten knusprig braun grillen. Ein leckeren hausgemachten Relish oder Ketchup schmeckt lecker dazu!