

Rezept Beef Burger

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus-beef-burger,kochen-3804.html](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus-beef-burger,kochen-3804.html)

Ein Rezept von Klaus Breinig, „Koch und Grillweltmeister“.

Zutaten:

für die Burger-Sauce:

- 60g Mayonnaise
- 35g Tomatenketchup
- 9g französischer Senf

für die Burger:

- 4 Burger-Patties
- 50 g Butter
- Salz
- 4 Scheiben Monterey Jack Cheese
- 4 Brioche Burger Buns
- vorbereitete Burger Sauce
- 4 Eisbergsalatblätter, gewaschen und verlesen
- 12 weiße Zwiebelringe, dünn geschnitten und gespült
- 4 Scheiben Fleischtomate, mit Salz und Zucker bestreut
- 12 Scheiben Gurken

Zubereitung:

Die Mayonnaise, den Ketchup und den Senf gut in einer großen Schüssel verrühren.

Um die Burger zuzubereiten, die Kohlen auf dem Fusion-Grill entzünden. Sobald diese weiß glühen, die Patties von beiden Seiten mit Salz würzen und auf den Grill legen. Die Burger alle 20 Sekunden wenden, bis eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist. Vom Grill nehmen und die Burger auf ein Kuchengitter über eine Schale legen. Jedes Patty mit einem Teelöffel Butter bestreichen und auf jedes Patty eine Scheibe Käse legen.

In der Zwischenzeit die Brioche halbiert, leicht auf dem Grill anrösten und mit der geräucherten Butter bestreichen. Zwei Teelöffel Burger Sauce auf den oberen Hälften der Buns verteilen und die Patties jeweils auf die unteren Hälften der Buns legen. Das Patty mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurkenscheiben belegen, mit dem Oberteil bedecken und servieren.

Die Burger können natürlich auch mit den Lieblingszutaten belegt werden: Ananas, Bacon, gebratenen Zwiebeln, Rucola, oder mit dem, was schmeckt.

Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 03.06.2020, 21:45 Uhr