

Original USA Burger

USA (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Rindshackfleisch (für 8 Burger)
- eine grosse handvoll Eisbergsalat
- 4 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Burgersauce
- 8 Burgerbrötchen

Vorbereitung:

- Burgerbrötchen ggf. noch halbieren und vor dem Servieren 3...4 Minuten im 200°C Ofen oder Grill leicht rösten.
- Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in Ringe vereinzeln
- Tomate in dünne Scheiben schneiden
- Gewürzgurken längs in feine Streifen schneiden
- Eisbergsalat kleinschneiden
- Jede Zutat in ein Schüsselchen geben zum servieren
- Das Hackfleisch von Hand etwas umkneten und 8 gleich grosse Stücke machen, idealerweise mit der Küchenwaage. Dann sehr flache Burger formen mit genügend Durchmesser – mindestens Durchmesser der Brötchen. Mit etwas Öl einreiben.

Zubereitung:

- Den Gas-Grill vorheizen bis 200°C und dann die ersten 4 Burger je Seite 4...5 Minuten grillen. Dazwischen mehrmals flachdrücken.
- Die erste Portion servieren und dann den Rest grillen.
- Die Burger stellt nun jeder am Tisch selber zusammen:
 - Brötchenboden
 - Sauce
 - Burger
 - Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat, Sauce
 - Brötchen-Deckel

Tipp:

- Die Burger gehen auf in der Dicke. Deshalb wirklich flach formen (fingerdick = gut 1cm) und auf dem Grill mehrmals mit dem Grillwender flach drücken.
- Pommes frites oder Salat dazu servieren.
- Variante Cheeseburger: 1 Minute vor Grillende eine Weichkäse-Scheibe auf den Burger legen, die dann leicht schmilzt.

- Original USA Burger werden weder mit Zwiebeln versetzt noch mit Gewürzen, Eiern oder Saucen.

