

CORN SALAD BEEF BURGER



DAUER

Vorbereitung: 20 Minuten
Grillzeit: 15

ZUBEHÖR

Flammkraft Teppanyaki-Platte

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

800 g Rinderhackfleisch, frisch gewolft oder vom Metzger
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30 ml Olivenöl
8 Scheiben Cheddar Käse

2 Möhren
½ Spitzkohl ca. 300 g
2 Tomaten
¼ Salatgurke
100 g Mais, abgetropft a. d. Dose

4 TL zimmerwarme Butter
4 Brioche Buns
4 EL Dijonnaise
4 EL BBQ Sauce

SCHRITT 1:

Den Rost über der Röstfläche abnehmen und die Teppanyaki-Platte einsetzen. Den Grill für mittlere direkte/indirekte Hitze (200-230°C) vorbereiten.

SCHRITT 2:

Das Hackfleisch kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Danach zu 4 gleichgroßen und 2-3 cm dicken Pattys formen. Die Pattys mit 3-4 EL Olivenöl einreiben.

SCHRITT 3:

Die Möhren schälen und der Länge nach halbieren. Den Spitzkohl putzen und vierteln. Den Strunk der Tomaten entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Salatgurke schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

SCHRITT 4:

Die Pattys von hinten nach vorne auf die Teppanyaki-Platte auflegen. Die Möhren, Spitzkohl mit 1-2 EL Olivenöl einreiben und Meersalz würzen. Danach im mittleren Bereich der Hauptgrillfläche auf den Grill legen und beides mit geschlossenem Deckel 6-8 Minuten grillen.

SCHRITT 5:

Nach der Hälfte der Grillzeit die Pattys wenden und mit je 2 Scheiben Cheddar Käse belegen. Mais, Tomaten-Gurkenscheiben auf den unteren Bereich der Teppanyaki-Platte auflegen und mitgrillen. Die Möhren und Spitzkohl wenden.

SCHRITT 6:

1-2 Minuten vor Ende der Grillzeit die Schnittflächen der Buns mit Butter einstreichen und mit der ungebutterten Seite auf der Hauptgrillfläche rösten. Danach wenden und auf Sicht grillen, bis sich ein Muster abzeichnet. Die Böden mit Dijonnaise einstreichen, klein geschnitten Möhren und Spitzkohl belegen. Die Pattys darauf verteilen und mit Tomaten-Gurkenscheiben sowie BBQ Sauce toppen. Mit Deckel abschließen.

TIPP:

Die Temperatur der Teppanyaki Grillplatte testet Ihr am besten mit einer halbierten Zwiebel. Die Platte benötigt bei kleiner Regler Stellung 2-3 Minuten, um die gewünschte Zieltemperatur zu erreichen.