

KARTOFFELBURGER MIT CHAMPIGNONS

DAUER

Vorbereitung: 20-25 Minuten
Grillzeit: 15-20 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Pizza- & Grillstein

ZUTATEN

4 Laugen Buns
100 g Champignons, geviertelt
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
2 cl Whisky
80 g Bergkäse
60 g BBQ Sauce
60 g Mayonnaise
40 g Rucola

Für die Kartoffel Patties:

500 g mehliges Kartoffeln
1 EL Kartoffelstärke
1 Ei
25 g geröstete Haferflocken
1 EL frische Kräuter, geschnitten z.B. Petersilie, Thymian,
Rosmarin, Oregano
Salz, Pfeffer, Muskat zum abschmecken

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Weich gekochte Kartoffeln schälen. Dann mit einer Kartoffelpresse oder einer Gabel zerkleinern. Kartoffelstärke, geröstete Haferflocken, das Ei, die Kräuter hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Masse zu feucht ist, können noch ein wenig mehr Haferflocken hinzugefügt werden.

SCHRITT 2:

Den Pizza- und Grillstein auf dem Grill einhängen und Grill bei geschlossenem Deckel mit den beiden Hauptbrennern auf mittlere Hitze erwärmen. Während der Grill aufheizt mit feuchten Händen aus der Kartoffelmasse die Patties formen. Sie sollten nicht zu dick sein, damit sie beim Grillen gut durchgaren.

SCHRITT 3:

Die Kartoffel Patties von beiden Seiten grillen (das dauert je nach Hitze etwa 3 bis 5 Minuten pro Seite). Parallel dazu die aufgeschnittenen Buns auf der Schnittseite kurz anrösten. Danach auf den Warmhalterost legen. Nach der Hälfte der Grillzeit Champignons und Zwiebeln auf dem Stein in etwas Butter anbraten und mit dem Whisky ablöschen.

AUFBAU DES BURGERS:

Den Deckel der Buns mit Mayonnaise und den Boden mit BBQ Sauce bestreichen. Auf dem Boden Rucola verteilen, dann das gebratene Kartoffel Patty darauf geben. Bergkäse darauf streuen. Die heißen Champignons und Zwiebeln darauf geben und zum Schluss den Deckel oben drauf legen.