



Chorizoburger (4 Personen)

Zutaten Patty

Ca. 600g Rinderhack

1 Chorizo

1 Knoblauchzehe

1-2 Schalotten

1 TL Salz Flocken

0,5 TL Pfeffer

Zutaten Topping

1 rote Zwiebel

1 kleine Salatgurke

1 Tomate

0,5 Romana Salatherz

BBQ Soße nach Wahl

Mayonnaise nach Wahl

4 Burger Buns nach Wahl (selbstgemacht oder gekauft)

Zubereitung Patty

Das Rinderhack in eine Schüssel geben. Die Chorizo in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch hacken, danach mit einem Messer zerdrücken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten schälen und in feine Stücke schneiden. Die Chorizo, den Knoblauchpaste und die Schalotten unter das Hack heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 4 gleichmäßige Kugeln zu je 150g formen. Danach mit einer Burgerpresse die Pattys vorsichtig formen.

WICHTIG: Nicht mit voller Kraft das Patty flachdrücken. Nur leicht formen!

Die Salatherzen in Streifen und die Tomaten und Salatgurken in Scheiben schneiden.

Den Grill mit einer Plancha oder Gussplatte bestücken und auf ca. 220 Grad aufheizen

Die Pattys direkt von beiden Seiten kurz anbraten und dann indirekt für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Burger Buns aufschneiden und entweder kurz direkt angrillen (toasten) oder ebenfalls in den indirekten Bereich legen.

Danach können die Burger Buns belegt werden.

www.grillschule-goetz.de