



Mexico Burger mit Guacamole (4 Personen)

Zutaten Patty

2 paar weiche Paprikawürste
Ca. 400g Rinderhack
1 Knoblauchzehe
1 Chili
1 TL Salz Flocken
0,5 TL Pfeffer

Zutaten Guacamole

1 Chili
1/2 Limette
1 reife Avocado
1 Spritzer Tabasco
1 Tomate
1/2 rote Zwiebel
1 Knoblauch
Salz und Pfeffer

Zutaten Topping

Hand voll Tortilla Chips
8 Scheiben Cheddar
Rucola

4 Burger Buns nach Wahl (selbstgemacht oder gekauft)

Zubereitung Guacamole

Chili halbieren, entkernen und in sehr feine würfeln. Danach die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden.

Die Tomate fein würfeln und die Limette entsaften.

Danach die Avocado halbieren und vom Kern befreien sowie das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen.

Nun das Avocadofleisch mit dem Limettensaft vermengen und fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und danach die restlichen Zutaten mit einem Löffel unterheben und 10 bis 15 Minuten durchziehen lassen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Patty

Die Paprikawürste vom Darm befreien und zusammen mit dem Rinderhack in eine Schüssel geben. Den Knoblauch hacken, danach mit einem Messer zerdrücken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Chili halbieren, entkernen und in feine Stücke schneiden. Die Knoblauchpaste und die Chili unter das Hack heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 4 gleichmäßige Kugeln zu je 150g formen.

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

Die Burger Kugel auflegen und mit dem Smasher in die gewünschte Größe drücken und direkt von beiden Seiten kurz anbraten und dann indirekt bis zum gewünschten Gargrad ruhen lassen.

Sobald die Pattys das erste mal gedreht wurden, den Cheddar auflegen und schmelzen lassen.

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

Nun kann der Burger zusammengebaut werden.

Die Guacamole wird auf die Unterseite des Buns gestrichen und mit Rucola belegt. Darauf folgt das gegrillte und mit Cheddar überbackene Patty, gefolgt von ein paar Tortilla Chips. Danach nochmals etwas Guacamole und Tabasco nach Belieben.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

