

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S BURGER



KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U



BURGER AMERICAN STYLE

*Sollten Sie je auf der berühmten
Route 66 gefahren sein, früher
die einzige durchgehende
Straßenverbindung der USA von
Ost nach West, und am Wegesrand
in einem der kleinen
familiengeführten Restaurants
einen Burger gegessen haben,
dann wissen Sie: Hier gibt's den
American Burger at its best!*

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GRILLZEIT: 8–10 MIN.
ZUBEHÖR: DIGITALES
THERMOMETER

FÜR DIE SAUCE

5 EL Mayonnaise

2 EL Tomatenketchup

1 EL süßes Gurken-Relish (Sweet Relish)

1 EL feine Schalottenwürfel

FÜR DIE PATTYS

*700 g Rinderhackfleisch (20 %
Fettgehalt)*

¾ TL Knoblauchpulver

¾ TL grobes Meersalz

*¼ TL frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer*

ZUM ANRICHTEN

4 Scheiben Cheddar (je 30 g)

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

4 Blätter Kopfsalat, gewaschen und trocken getupft

1 Fleischtomate (möglichst

Ochsenherztomate), quer in 4 Scheiben geschnitten

1. Die Zutaten für die Sauce gründlich verrühren.

2. Für die Pattys das Fleisch mit den übrigen Patty-Zutaten gleichmäßig vermengen. Daraus vier gleich große, 2 cm dicke Pattys formen. Mit dem Daumen oder einem Löffelrücken in die Mitte der Pattys eine flache, 2 cm breite Vertiefung drücken, damit sich die Pattys während des Grillens nicht hochwölben. Bis zum Grillen zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

3. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten.