

SINCE 1888

REZEPTTIPP

Leckerer Burger vom Grill



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Burger:

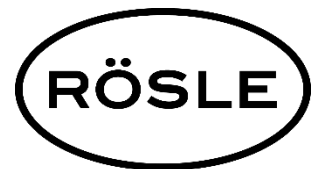
- 800 g Rinderhackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eier
- 4 große Burgerbrötchen
- Salatherzen
- 1 Avocado
- 4 Tomaten
- Milde Barbecue-Sauce

Für die Chili-Mayonnaise:

- 3 Eier
- 300 ml Öl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Chili-Sauce oder 1 Chilischote
- 3 EL Crème fraîche

Für den Krautsalat:

- 1 kleiner Weißkohl
- 1 mittelgroße Karotte
- 2 Zwiebeln
- 100 ml Milch
- 200 g Mayonnaise
- 100 ml Naturjoghurt
- 1 EL weißer Essig
- Saft einer Limette
- 1 EL Zucker (gestrichen)
- 1 TL Salz
- Gemahlener Pfeffer



SINCE 1888

ZUBEREITUNG:

1. Burger-Patty: Bei dem Rinderhack am besten U.S. Beef mit hohem Fettgehalt verwenden. Das gibt Geschmack und ist schön saftig. Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Eier zugeben. Alles mischen und mit der Hand oder mit einer Burgerpresse 4 große Pattys formen.
2. Fleisch nur locker zusammendrücken, damit der Burger nicht zu fest wird.
3. Eine kleine Mulde oben in der Mitte eindrücken. So bleibt die Flüssigkeit im Burger und er bläht sich beim Grillen nicht auf. Fleisch auf dem Grill bei starker, direkter Hitze braten. Brötchen im Ofen aufbacken.
4. Chili-Mayonnaise: Eier gut homogen verrühren, dann Öl zugeben. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Chili-Sauce oder fein gehackte Chilischote ohne Kerne zugeben. Zum Schluss Crème fraîche zum Abrunden und Auffrischen der Mayonnaise hinzufügen.
5. Krautsalat: Weißkohl in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und raspeln. Zwiebeln fein hacken. Aus Milch, Mayonnaise, Joghurt, Essig, Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer eine Sauce anrühren und Kohlstreifen, Karottenraspel und Zwiebeln zugeben. 4 bis 5 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
6. Burger mit Ketchup, Chili-Mayonnaise, Barbecue-Sauce, abgezogenen und mit Pfeffer und Salz gewürzten Tomaten, in Scheiben geschnittener Avocado und Salat belegen und mit Pommes, Chips und Krautsalat anrichten.

GUTEN APPETIT!

RÖSLE PRODUKTEMPFEHLUNG:



Für alle Burger-Fans unverzichtbar:

Burgerpresse PRO

- Aus Edelstahl
- Bestehend aus Stempel und Ring
- Ringdurchmesser 11 cm, Ringhöhe ca. 6 cm
- Pattys für Standard- und XL-Burgerbrötchen geeignet
- Einfache Reinigung.

Bildunterschrift: Burgerpresse PRO von RÖSLE für perfekt geformte Burger-Pattys.



Unentbehrlicher Helfer beim Grillen:

Burgerwender

- Aus Edelstahl
- Zum leichten Wenden von Burgern
- Ideal zum Herausheben von Speisen aus der Grillpfanne oder von der Grillplatte
- Fett und Flüssigkeiten können durch die Lochung abtropfen

Bildunterschrift: Einfaches Wenden von Burger-Pattys mit dem Burgerwender von RÖSLE.



SINCE 1888



Kleiner Küchenhelfer mit großer Wirkung:

Tomaten- und Kiwischäler

- Aus Edelstahl
- Extrascharfe Doppelklinge
- Trennt selbst die dünnste Haut vom Fruchtfleisch
- Mit Klingenschutz und zusätzlichem geschärftem Ausstecher/Strunkentferner
- Geeignet für Tomate, Kiwi, Papaya, Mango und vieles mehr

Bildunterschrift: Tomaten abziehen ganz einfach: Der Tomaten- und Kiwischäler von RÖSLE trennt selbst die dünnste Haut vom Fruchtfleisch.

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5406&k=760f965977>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster und Berlin, sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.