

JAMIE PURVANCE



# WEBER'S BURGER

DIE BESTEN GRILLREZEPTE  
MIT UND OHNE FLEISCH

G|U







# VORWORT

Aus Burgern kann man unglaublich viel machen. Eigentlich sind Burger weniger feststehende Rezepte als eine Einladung, nach Herzenslust zu improvisieren. Das beginnt bei den einfachsten Dingen: bei ein wenig Hackfleisch, einem Brötchen und ein paar Gewürzen. Und wie es bei so vielen einfachen Genüssen ist, die aus wenigen Zutaten zubereitet werden, kann das Ergebnis spektakulär gut sein - oder genau das Gegenteil.

Vor vielen Jahren, als ich noch kein Koch, sondern Praktikant bei einer Hightech-Firma war, machten wir ein Sommerpicknick in einem öffentlichen Park. Wir Praktikanten sollten einem Elektroingenieur helfen, der sich bereit erklärt hatte, ein paar Burger zu grillen. Ich kenne einige wirklich brillante

Ingenieure, und einige von ihnen können auch ausgezeichnet kochen, aber ich glaube nicht, dass dieser Ingenieur, Richard, bis zu diesem Tag schon häufiger Essen zubereitet hatte. Er tauchte im Park mit eingepackten Zutaten aus dem Kaufhaus auf: gefrorene Rinder-Pattys, Weißbrotscheiben (»weil es keine Brötchen gab«), Eisbergsalat und Ketchup.

Etwas misstrauisch, ohne aber Richard direkt zu kritisieren, zündeten wir die Holzkohle an und warfen ein paar gefrorene Hackfleischscheiben auf den offenen Grill im Park. Nach einiger Zeit sonderten sie eine Art grauen Film ab, der von irgendeinem mysteriösen Zusatzstoff im Fleisch herrühren musste. Flammen loderten durch den Rost auf. Richard beschloss, den scheußlichen Film mit Ketchup zuzukleistern, doch dessen künstliche Süßstoffe verkohlten im Nu, bis die Pattys fast schwarz waren. Diese

ekelhaften Dinger packten wir anschließend auf nackte Weißbrotscheiben mit leblosen Salatblättern. Es ist ein Wunder, dass uns die kulinarischen Götter nicht sofort mit einem Blitz erschlugen. Meine Lektion hatte ich jedenfalls gelernt:

Das Gelingen (oder Misslingen) eines Burgers hängt zum großen Teil von seinen Zutaten ab.

In diesem Buch erläutere ich genau, mit welchen Zutaten die besten Burger gelingen. Natürlich braucht man für viele der berühmtesten Versionen Rindfleisch, darum finden sich auf den nächsten Seiten Einzelheiten darüber, wie man das richtige Fleisch kauft und damit umgeht - aber auch über den Umgang mit anderen Proteinquellen. Burger aus Seafood oder Geflügel haben sich inzwischen weitgehend durchgesetzt, selbst in guten Restaurants. Da sie magerer und weicher sind, brauchen sie oft Bindemittel wie Eier und Brotbrösel,

um auf dem Grill nicht zu zerfallen. Auch vegetarische Burger werden zunehmend populär. Wenn Sie möchten, können Sie sich einen erstklassigen, rein vegetarischen Burger mit großartigen und gesunden Zutaten wie schwarzen Bohnen und Pilzen machen. Oder Sie grillen Ihr Lieblingsgemüse, stecken es mit einer speziellen Sauce zwischen zwei Brötchenhälften und nennen es einen Burger.

Wir von Weber sind keine Puristen bei der Frage, was ein Burger ist. Ich weiß noch nicht einmal, ob es überhaupt eine strenge Definition gibt. Wie schon gesagt: ein Burger, das ist zunächst einmal eine Idee und eine Startrampe für kulinarische Kreativität. Und dieses Buch soll Ihre Vorstellungskraft befeuern. Es beginnt mit all den Tipps und Techniken, die Sie brauchen, um die Grundlagen zu beherrschen, und schraubt sich dann hoch in

eine wilde Mischung von Burgern und Beilagen, die Sie begeistern wird.

Janie Purviance

# Grundlagen des Grillens



## RINDFLEISCH IST NICHT GLEICH RINDFLEISCH

Manchmal verlangen die einfachsten Sachen die größte Sorgfalt im Detail. Für die Herstellung von

Burgern gilt dies mit Sicherheit.

Wie schafft man es, die wenigen Zutaten außergewöhnlich schmecken zu lassen? Nun, als Allererstes muss man sich auf die Hauptzutat konzentrieren.

Die Hauptzutat eines klassischen Burgers ist Rinderhackfleisch - aber nicht irgendeins. Es muss Rinderhack mit einem bestimmten Fettanteil sein, 20 Prozent, um genau zu sein. Ein Patty mit weniger Fett wird beim Braten leicht zu trocken und bröselig. Wenn das Fleisch aber mit genügend weißem Fett durchsetzt ist, verleiht es dem Burger beim Braten eine willkommene Saftigkeit und schmeckt außerdem gut. Fett hat seine eigenen fleischigen Aromen und ist außerdem ein Geschmacksträger für andere Aromen, darunter die Gewürze des Burgers und die Rauchigkeit des Grills.

Als Nächstes ist der Schnitt des Fleisches von großer Bedeutung.

Jedes Stück vom Rind schmeckt ein bisschen anders, je nachdem, zu welchem Körperteil es gehörte und wie hart der Muskel arbeiten musste. Normalerweise wird der Geschmack intensiver, je härter die Arbeit war. Der beste Schnitt für Burger ist aus der Schulter, deren Muskeln einiges zu tun

haben, wenn das Rind auf der Weide oder dem Futterplatz herumläuft. Sirloin ist ebenfalls eine gute Wahl, da es aus einer Gegend nah an der stark beanspruchten Hüfte stammt.

Wenn man verpacktes Hackfleisch aus keinem bestimmten Schnitt kauft, erhält man meist eine Mischung von Abschnitten von relativ mild schmeckendem Fleisch.

Auch daraus kann man sehr gute Burger machen, der Geschmack wird aber nie so intensiv sein wie bei Schulter oder Sirloin.

Entscheidend ist außerdem die Frage, wie das Fleisch gehackt oder durch den Wolf gedreht wird. Idealerweise macht das Ihr Metzger für Sie, dann wissen Sie auch immer genau, aus welchem Schnitt das Fleisch stammt. Ein weiterer großer Vorteil ist, dass das Fleisch dabei locker bleibt. Eine Konsistenz, bei der das Hackfleisch in langen Strängen liegt, so wie es aus dem Fleischwolf kommt (siehe Abbildung unten), begünstigt füllige, weiche, saftige Burger.

Umgekehrt werden Sie Hackfleisch, das Sie abgepackt in einer Schaumstoffschale gekauft haben, nicht so leicht in weiche, saftige, wohlschmeckende Burger verwandeln können.

Burger aus Rinderhack werden in den folgenden Rezepten halb durch, also medium gegrillt. Voraussetzung dafür ist, dass das Hackfleisch tagesfrisch gekauft und bis zur Zubereitung ordnungsgemäß gekühlt und gelagert wurde.



Hackfleisch am besten frisch vom Metzger kaufen. Bei verpacktem Hackfleisch sollten Sie darauf achten, dass es locker in langen Strängen liegt.

**BIO-FLEISCH**

Auch die Frage, ob das Fleisch aus ökologischer Produktion stammt, verdient Beachtung. Es ist ein wichtiges Thema, das die Seiten dieses Buchs - und mehr - leicht füllen könnte. An dieser Stelle mag es aber vielleicht genügen, zu sagen, dass Bio-Rinder so gehalten werden, wie die Natur es vorsieht. Sie leben fast ausschließlich auf der Weide und ernähren sich von Gras und Bio-Getreide, die frei sind von synthetischen Pestiziden oder Kunstdünger.

Verglichen mit den Methoden vieler Zuchtfabriken, in denen die Tiere eingesperrt bleiben und mit Wachstumshormonen gemästet werden, ist die Aufzucht in Bio-Betrieben gesünder - sowohl für die Rinder als auch für die Umwelt.





# JEDE MENGE AUSWAHL

Ein Burger muss nicht immer aus Rindfleisch sein. Hier sind ein paar exzellente Alternativen.

## LAMM

Wenn Sie Lust auf einen Burger mit einem besonders kräftigen Geschmack haben, wählen Sie Lamm. Sie können einfach ein bisschen Lammhack zu einem Rezept für Rindfleischburger geben oder auch nur mit Lammfleisch arbeiten.

Schnitte aus der Schulter ergeben meiner Meinung nach die besten Lammburger. Bitten Sie Ihren Metzger, das Fleisch frisch für Sie durchzulassen. Lammhack sollte wie Rinderhackfleisch etwa 20 Prozent Fett enthalten.

## SCHWEIN

Burger mit Schweinehack gehören zu den saftigsten von allen. Das Fleisch muss zwar länger braten als Rind, was den Pattys mehr Feuchtigkeit entzieht, dafür enthält Schweinefleisch in der Regel aber auch deutlich mehr Fett und Wasser. Wenn man mit magerem Fleisch wie Huhn arbeitet, hilft es oft, es

mit etwas Schweinehack zu ergänzen. Sie werden es schmecken, um wie viel aromatischer und saftiger die Burger dann werden.

## GEFLÜGEL

Einige der beliebtesten Burger werden heutzutage aus Hackfleisch von Hähnchen oder Pute gemacht. Die feinen Aromen dieser mageren Fleischsorten erlauben es anderen köstlichen Zutaten, wie gehackten Kräutern oder klein geschnittenem Gemüse, sich zu entfalten. Das helle Brustfleisch allerdings ist zu mager für Burger, doch das dunklere Fleisch aus der Keule eignet sich sehr gut. Wie bei allen Burgern aus magerem Fleisch ist es nötig, Bindemittel zu verwenden und die Pattys etwa eine Stunde zu kühlen.

## SEAFOOD

Nicht jeder Meeresbewohner eignet sich für Burger, doch Garnelen, Lachs und Thunfisch sind erste Wahl. Ihr Fleisch hat eine feste Konsistenz und hält deswegen auch zusammen, wenn es gehackt oder durch den Wolf gedreht wurde. Dennoch sollte man ein Bindemittel dazugeben, um die Pattys vor dem

Auseinanderfallen zu bewahren, meist sind das Semmelbrösel und Ei. Darüber hinaus sollten Seafood-Pattys vor dem Grillen mindestens eine Stunde kalt gestellt werden, damit sie fest werden.

## GEMÜSE

Die gesündesten Burger werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Mit Bohnen aus der Dose erhält man sehr schöne Pattys, wenn man die Bohnen vorher abspült, abtropfen lässt und in der Küchenmaschine zerkleinert. Diese grobe Masse sollte dann mit Ei und Semmelbröseln vermischt werden, um sie zu binden; ein wenig fein gehacktes Gemüse steuert zusätzliche Feuchtigkeit und Geschmack bei. Dennoch sind vegetarische Pattys grundsätzlich sehr weich.

Sie sollten daher mindestens eine Stunde gekühlt und anschließend in einer gelochten Grillpfanne oder auf einer gusseisernen Grillplatte gegrillt werden.



1. Die weichen Bohnen mit Gewürzen, aromatischem Gemüse und etwas Öl in der Küchenmaschine mit dem Impulsschalter zu einer groben Masse mixen - nicht zu fein!



**2.** Zum Binden Semmelbrösel und rohe Eier unter die Masse mischen.



**3** . Mit angefeuchteten Händen aus der Masse behutsam Pattys formen und diese mindestens eine Stunde kalt stellen, damit sie fester werden.

## DER KÄSE

Käse oder kein Käse? Das muss jeder selbst entscheiden, eine falsche Antwort gibt es hier nicht. Wenn man aber Cheeseburger mag, sollte man sich an leicht schmelzenden Käse halten - diejenigen Sorten, die erst weich werden und dann an der Seite des Burgers heruntertropfen. Sehr beliebt sind Schweizer Emmentaler oder Greyerzer in dünnen

Scheiben. Auch italienische Sorten, die leicht schmelzen, wie Provolone, Fontina und Mozzarella, sind eine sehr gute Wahl. Wer es bröckeliger mag, greift zu Feta oder Blauschimmelkäse, sollte diesen Käse aber etwas früher als die Käsescheiben auf den Burger legen, damit er Zeit hat, zu schmelzen.

## DIE BRÖTCHEN

Es sind in der Regel Brötchenhälften oder Brotscheiben, die den Burger zusammenhalten. Am leichtesten lassen sich Burger essen, die in weichen Brötchen stecken. Wenn man in ein hartes, knuspriges Brötchen beißt, drückt es das Patty auf der Seite heraus.

Weich ist also besser. Wenn das Brötchen aber zu weich und lappig ist, zerfällt es, wenn es Feuchtigkeit und Käse aufnehmen soll.

Besorgen Sie sich also weiche Brötchen, die aber eine gewisse Festigkeit aufweisen, am besten bei Ihrem Bäcker. Ich mag am liebsten Kaisersemmeln und Brioche-Brötchen. Um den Brötchen etwas mehr Textur zu verleihen, legen Sie die Hälften mit der Schnittfläche nach unten für 30-60 Sekunden auf den Grill. Um das Ganze noch zu verfeinern, können Sie die Schnittflächen vorher auch noch mit gutem

Olivenöl oder weicher Butter bestreichen. Das gibt ihnen eine gleichmäßig goldbraune Farbe und eine Extraportion Geschmack.

## AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN

Ein wirklich guter Burger lebt von Kontrasten. Ober- und Unterseite der Pattys sollten schön braun und ziemlich knusprig sein, während innen das Fleisch weich, zart und richtig saftig sein muss.

Um ein solches Ergebnis zu erzielen, müssen die Dicke eines Pattys und die Grilltemperatur im richtigen Verhältnis stehen.

Pattys aus Rinderhack sollten 2-2½ cm dick sein und bei einer Temperatur zwischen 200 und 260 °C gegrillt werden. In 8 bis 10 Minuten hat dann die Oberfläche gerade genug Zeit, braun und köstlich zu werden, während das Innere den richtigen Gargrad erreicht - sofern der Grilldeckel geschlossen bleibt.

Ein geschlossener Deckel ist aus mehreren Gründen wichtig. Zunächst einmal verhindert der Deckel zu einem Großteil jede Flammenbildung, da er die Luftmenge begrenzt, die an die Glut kommt. Er hält auch den Rost heiß genug, um die Oberflächen der Pattys sicher zu bräunen. Und schließlich reflektiert der Deckel die Hitze auf die Oberseite der Pattys, was sie von beiden Seiten garen lässt. Das

verringert die Gesamtgrillzeit und bringt besonders saftige Pattys hervor.

Hackfleisch schrumpft beim Garen immer ein wenig. Es sieht fast so aus, als würde sich ein Gurt rund um das Patty zusammenziehen und dabei die Mitte etwas nach oben wölben. Unerfahrene Griller neigen dazu, diese Wölbung mit dem Grillwender herunterzudrücken.

Tun Sie das nicht! Sie drücken damit nur den Fleischsaft und das Fett heraus und bekommen trockene, bröselige Pattys. Die Lösung besteht darin, jedes Patty etwas einzudrücken, wenn das Fleisch noch roh ist. Drücken Sie mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte jedes Pattys. Wenn sich das Patty dann auf dem Grill zusammenzieht, hebt sich die eingedrückte Stelle, und am Ende erhält man eine schöne, ebene Oberfläche - perfekt zum weiteren Belegen.



Drücken Sie mit dem Daumen oder einem Löffelrücken in die Mitte der rohen Pattys eine flache Vertiefung.

Dann wölben sie sich während des Grillens nicht.



In das Patty links wurde in rohem Zustand eine Vertiefung gedrückt. In das rechte nicht, deshalb hat es sich aufgewölbt.

# Grill-Kompass Burger

Der häufigste Fehler, der beim Burgergrillen gemacht wird, ist, zu viel an den Pattys herumzudoktern.

Man sollte sie ein-oder höchstens zweimal wenden, sonst steigt die Gefahr, dass sie sich nicht mehr vom Rost lösen lassen. Wenn man kaltes, rohes Hackfleisch auf den heißen Grill legt, klebt es zunächst an. In den ersten paar Minuten verbindet sich das garende Fleisch relativ fest mit dem Rost. Wenn man in dieser Phase versucht, das Patty zu wenden, muss man es mit Nachdruck lösen, wobei immer etwas Fleisch am Rost haften bleibt.

Wenn man es aber schafft, ungefähr 4 Minuten zu warten, hat das Fleisch eine karamellisierte Kruste entwickelt, die sich sehr einfach vom Rost lösen lässt. Ein karamellisiertes Patty gleitet fast wie von selbst auf den Grillwender. Dazu braucht man etwas Geduld ... und einen heißen, sauberen Grillrost.

Wenn an Ihrem Rost aber noch Reste von der letzten Mahlzeit hängen, bringen Sie sich selbst in Schwierigkeiten. An diesen Resten werden Ihre Pattys mit an Sicherheit grenzender

Wahrscheinlichkeit kleben bleiben. Lassen Sie es nicht so weit kommen, heizen Sie Ihren Grill gut vor und reinigen Sie den Rost, wenn er sehr heiß ist. Wenn die Holzkohle bzw. die Gasbrenner vollständig brennen, schließen Sie den Deckel und warten ungefähr 10 Minuten, bis das Thermometer im Deckel mindestens 260 °C anzeigt. So geht das Reinigen mit einer stabilen Grillbürste mit langem Griff viel leichter. Nun können Sie nach Herzenslust loslegen.

PATTY AUS	DICKE	RICHTWERT GRILLZEIT
Rinderhackfleisch	gut 1 cm	6-8 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2½ cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer bis

		starker Hitze
Lammhackfleisch	2 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2½ cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
Schweinehackfleisch	2 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer Hitze
	2½ cm	10-12 Min. bei direkter mittlerer Hitze
Hähnchenhackfleisch	gut 1 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2 cm	10-12 Min.

		bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2½ cm	10-14 Min. bei direkter starker Hitze
Putenhackfleisch	2 cm	10-12 Min. bei direkter mittlerer Hitze
	2½ cm	11-13 Min. bei direkter mittlerer Hitze
Lachs	2 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer Hitze
Garnelen	2 cm	8-10 Min. bei direkter starker Hitze

# Grundlagen des Grillens

## ZWIEBEL IN SCHEIBEN SCHNEIDEN



**1** Da eine ganze Zwiebel auf dem Schneidbrett leicht wegrollen kann, muss man sie mit einer Hand gut festhalten.



**2** Mit der anderen Hand, die das Messer hält, schneidet man gerade nach unten. Zum Grillen am besten geeignet sind dicke, gleichmäßige Scheiben.



**3** Zwiebelscheiben, die dünner als 1 cm sind, fallen auf dem Grillrost leicht auseinander. Unregelmäßig dick geschnittene Scheiben werden nicht gleichmäßig gar und fallen ebenfalls leicht auseinander.

# AVOCADO WÜRFELN



**1** Man halbiert eine reife Avocado, indem man die Frucht längs rund um den Kern einschneidet und dann die beiden Hälften gegeneinander dreht.



**2** Den nun freiliegenden Kern kann man elegant herausheben, indem man das hintere Ende einer Messerklinge mit einem leichten Schlag in den Kern treibt.



**3** Man kann das Avocadofruchtfleisch gleich in der Schale durch Längs-und Querschnitte würfeln, dann mit einem Löffel herausheben.

## **PAPRIKASCHOTEN GRILLEN**



**1** Ganze Paprikaschoten werden 10-15 Min. über direkter mittlerer Hitze gegrillt, bis die Haut schwarz ist und rundherum Blasen wirft. Häufig wenden.



**2** Die geschwärzten Schoten in eine Schüssel legen, diese mit Frischhaltefolie verschließen und etwa 10 Min. beiseitestellen. Der Dampf, der sich unter der Folie bildet, hilft, die Haut der Schoten zu lösen.



**3** Wenn die Schoten etwas abgekühlt sind, die Haut abziehen, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen. Das Fruchtfleisch nach Belieben klein schneiden.

## **PORTOBELLOS GRILLEN**



**1** Die Stiele der Pilze abschneiden, die dunklen Lamellen behutsam mit einem Löffel herauskratzen.



**2** Die Pilze mit einer Marinade oder mit reichlich Öl bestreichen, damit sie auf dem Grill nicht austrocknen.



**3** Über direkter mittlerer Hitze in 10-15 Min. weich grillen, dabei gelegentlich mit Öl bestreichen. Am Ende sollte die Lamellenseite nach oben zeigen, damit der Saft in den Hüten bleibt.



# DER RICHTIGE UMGANG MIT DEM GRILL

## DIREKTE UND INDIREKTE HITZE

Bei direkter Hitze glühen die Kohlen direkt unter dem Grillgut.

Bei indirekter Hitze konzentriert sich die Glut auf einer Seite oder auf beiden Außenseiten des Kohlerosts, das Grillgut liegt über dem Bereich ohne Glut.

Direkte Hitze ist ideal für Burger und anderes kleines, zartes Grillgut wie in Scheiben geschnittenes Gemüse. Die Oberfläche wird auf diese Weise scharf angebraten und entwickelt köstliche Aromen, denn Zuckeranteile karamellisieren und es bildet sich eine Kruste, während das Grillgut innen durchgart.

Indirekte Hitze eignet sich besser für größere,

weniger zarte Stücke, die langsam gegart werden müssen, etwa Schweineschulter oder Rinderbraten. Sie ist aber auch praktisch, um Pattys, Brötchen und Beilagen vor dem Servieren noch ein paar Minuten warm zu halten. Auch als eine Art Sicherheitszone ist ein Bereich mit indirekter Hitze sehr nützlich: Hier kann man Grillgut „zwischenparken“, wenn über direkter Hitze Flammen hochschlagen.



# DEN HOLZKOHLE-GRILL FÜR DIREKTE UND INDIREKTE HITZE VORBEREITEN

Briketts oder Holzkohle lassen sich am besten mit einem Anzündkamin verteilen: Diesen dafür bis zum Rand mit Holzkohle oder Briketts füllen, anzünden und brennen lassen, bis die Stücke an den Rändern glühen bzw. mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Die glimmenden Stücke so auf dem Kohlerost verteilen, dass er zur Hälfte oder zu zwei Dritteln dicht bedeckt ist. Den Grillrost einsetzen, den Deckel schließen, alle Lüftungsschieber öffnen und warten, bis im Grill die gewünschte Hitze

herrscht. Mit dieser sogenannten Zwei-Zonen-Grut wird am häufigsten gearbeitet, weil es so eine Zone mit direkter und eine Zone mit indirekter Hitze gibt. Die Temperatur einer Zwei-Zonen-Grut kann hoch, mittel oder niedrig sein, je nachdem, wie viel Holzkohle verwendet wird und wie lange sie bereits brennt - denn die Grut verliert ja mit der Zeit an Heizkraft.



## DEN GASGRILL FÜR DIREKTE UND INDIREKTE HITZE VORBEREITEN

Die Bedienung eines Gasgrills ist in der Regel unkompliziert, variiert allerdings etwas von Modell zu Modell. Lesen Sie stets die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Zum Anzünden eines Weber Gasgrills zunächst den Deckel öffnen, sodass sich kein ausströmendes Gas im Grillraum sammelt.

Dann das Ventil der Gasflasche oder des Erdgaszugangs öffnen und einige Minuten warten, bis das Gas in die Leitungen geströmt ist. Nun die Brenner auf höchster Stufe anzünden. Dann den Deckel schließen und den Grill 10-15 Min. vorheizen. Danach alle Brenner auf die gewünschte Hitze

einstellen.

Wie beim Holzkohlegrill ist auch beim Gasgrill die Flexibilität einer Zwei-Zonen-Hitze sehr praktisch.

Zum Grillen von Burgern werden Sie fast immer direkte Hitze brauchen, doch eine kleine Zone mit indirekter Hitze erlaubt Ihnen, Pattys bei Bedarf etwas langsamer zu garen oder einfach warm zu halten, während etwas anderes über direkter Hitze grillt.

Durch Ausschalten eines oder mehrerer Brenner kann im Grunde sofort von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden. Verfügt ein Gasgrill nur über zwei Brenner, sollten Sie den hinteren ausschalten. Hat der Grill mehr als zwei Brenner, wird der mittlere ausgeschaltet. Die Brenner, die angeschaltet bleiben, können je nach Bedarf auf hoch, mittel oder niedrig gestellt werden. Liegt das Grillgut über einem nicht eingeschalteten Brenner und ist der Deckel geschlossen, grillen Sie mit indirekter Hitze.

## UNVERZICHTBARE GRILLHELPER



# 1. GRILLWENDER

Dieses Werkzeug brauchen Sie praktisch für alle Arten von Burgern. Besonders zu empfehlen sind langstielige Modelle mit breiter, stabiler Schaufel.



## 2. GRILLBÜRSTE

Ein sauberer Rost ist das A und O für leichtes Wenden ohne Ankleben. Wählen Sie ein stabiles Modell mit langem Stiel und Borsten aus rostfreiem Stahldraht.



### 3. GRILLZANGE

Sie sollte sich wie eine Verlängerung Ihrer Hand anfühlen. Alle Arten von Gemüse und anderen Beilagen werden mit der Grillzange gewendet. Ein Modell aus Edelstahl mit Feder sollte erste Wahl sein.



## 4. GRILLHANDSCHUHE

Sie schützen Hände und Unterarme, wenn man am Grill hantiert. Sie sollten nicht zu groß sein, damit Sie problemlos Zange und Grillwender damit greifen können.



## 5. GRILLPFANNE

Sie ist perfekt, um sehr weiche Pattys zu grillen, die auf dem normalen Rost auseinanderbrechen würden. Auch eine gusseiserne Grillplatte leistet hier gute Dienste.

## NÜTZLICHE GRILLHELFER



# 1. BURGERPRESSE

Handliche Presse für stets perfekt geformte Pattys.



## 2. FLEISCH-THERMOMETER

Flugs den Fühler in ein Patty gesteckt, und schon weiß man, wie gar das Fleisch ist. Sie werden nie mehr einen Burger auf dem Grill anschneiden müssen.



### 3. ANZÜNDKAMIN

Mit ihm bringt man mühelos und schneller als mit jeder Anzündflüssigkeit Holzkohle und Briketts gleichmäßig zum Glühen.



## 4. TIMER

Bei einer guten Party vergisst man schon mal die Zeit. Mit dem Timer bleiben Sie und Ihr Grillgut immer perfekt im Plan.



## 5. RÄUCHERBOX

Das Glück der Gasgriller! Die Räucherbox wird mit Holzchips gefüllt und auf den Grillrost gestellt. Der Rauch verleiht Ihren Burgen das gewisse Lagerfeueraroma.

# Burger-Rezepte

KETCHUP CRAB MAYO  
GROUND PORK SWISS CHEESE MAYO  
CHICKEN SAUSAGE EGG  
CHEESEBURGER VEGGIE BURGER  
GROUND BEEF PANINI TOPPINGS  
PICKLES ORGANIC PULLED PORK  
CHEDDAR POTATO SALAD MOZZERELLA  
BUNS BLUE CHEESE SLIDERS MUSHROOMS

CHEESEBURGERPATTIESGROUND BEEFGROUND PORKCHORIZOSAUSAGEGROUND LAMBTURKEYBURGERCHICKEN  
TUNA BURGERSALMON BURGERCRABBURGERSHRIMPBURGERPULLED PORKVEGGIEBURGERVEALBRISKETBACON  
CHEESEBURGERPATTIESGROUND BEEFGROUND PORKCHORIZOSAUSAGEGROUND LAMBTURKEYBURGERCHICKEN  
TUNA BURGERSALMON BURGERCRABBURGERSHRIMPBURGERPULLED PORKVEGGIEBURGERVEALBRISKETBACON

PATTIES GROUND LAMB CIABATTA  
ORGANICEGG MUSTARD OPEN-FACED  
CHEDDAR GROUND BEEF PITA  
BAGUETTE TOPPINGS VEAL  
MAYO RELISH ONIONS TOMATOES  
RELISH





# KLASSISCHE CHEESEBURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%), vorzugsweise frisch vom  
Metzger durchgedreht

2 EL fein gewürfelte weiße Zwiebel

2 EL Ketchup

1 EL Dijon-Senf

½ TL Worcestersauce

½ TL getrockneter Oregano

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

2 EL weiche Butter

180 g gereifter weißer oder gelber Cheddar,  
in vier knapp 1 cm dicke Scheiben  
geschnitten, raumtemperiert  
4 Blätter Kopfsalat  
60 g geschnittene Salz-Dillgurken (Glas)  
Ketchup (nach Belieben)

1. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere,  $2\frac{1}{2}$  cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa  $2\frac{1}{2}$  cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys bis zum Grillen kalt stellen.

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

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern, die Schnittflächen der Brötchen mit weicher Butter bestreichen. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind, dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, die Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 2 Min. auf dem Grill je 1 Scheibe Käse auf den Pattys schmelzen lassen. 1 Min. vor Ende der Garzeit die Brötchen-mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

4. Zwischen den Brötchenhälften je 1 Salatblatt, 1 Patty und Dillgurken anrichten und die Burger sofort mit Ketchup

servieren. Dazu passen gut die Buttermilch-Zwiebelringe (siehe [>](#)).

**FÜR 4 PERSONEN**

# SAFTIGE CHEDDARBURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 10-12 Min.

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt

1 TL grobes Meersalz

¾ TL Knoblauchgranulat

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Scheiben Cheddar, übereinandergelegt  
und in vier etwa 2½-3 cm große und 1 cm  
dicke Quadrate geschnitten

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

# Ketchup

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten.
2. In einer großen Schüssel alle Patty-Zutaten bis auf den Käse behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse acht möglichst gleich große, knapp 1 cm dicke Pattys formen. In die Mitte von vier Pattys jeweils 1 Käsequadrat setzen, mit einem zweiten Patty abdecken und die Doppelpattys mit dem Handballen auf etwa 2½ cm flach drücken. Das Hackfleisch an den Rändern fest zusammendrücken, damit der Käse im Inneren gut verschlossen ist.
3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind und der Käse im Inneren geschmolzen ist. Dabei

einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute der Grillzeit die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten. Pattys und Brötchen vom Grill nehmen und die Pattys 2-3 Min. ruhen lassen, bis der Käse etwas abgekühlt ist.

4. Pattys jeweils auf der Brötchenunterseite anrichten, etwas Ketchup darübergerben, mit der oberen Brötchenhälfte abdecken und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

## TIPP!

Am besten schmecken diese Burger mit mildem oder mittelaltem Cheddar. Drücken Sie den Rand der Pattys gut zusammen, damit der Käse beim Grillen nicht ausläuft.

Und sollte doch etwas Käse austreten, ist das auch nicht weiter schlimm, das lässt die Burger umso verlockender aussehen.

# TRÜFFEL- CHEESEBURGER MIT ESSIGGÜRKCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

1½ EL fein gewürfelte Schalotten

4 TL Trüffelöl (von weißen oder schwarzen  
Trüffeln)

1 EL Dijon-Senf

1 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

½ TL Worcestersauce

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

75 g Trüffelpilze (z.B. italienischer Pecorino  
tartufo), in vier etwa  $\frac{1}{2}$  cm dicke Quadrate  
geschnitten, raumtemperiert

4 quadratische Stücke Focaccia-Brot,  
aufgeschnitten

4-8 Essiggürkchen, in feine Scheiben  
geschnitten

1. In einer großen Schüssel die Patty-  
Zutaten mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer  
behutsam vermengen. Mit angefeuchteten  
Händen aus der Hackfleischmasse vier  
lockere,  $2\frac{1}{2}$  cm dicke Pattys mit einem  
Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei  
das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken  
oder kneten, sonst werden die Pattys beim  
Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken  
eines Teelöffels eine etwa  $2\frac{1}{2}$  cm breite  
flache Vertiefung in die Mitte der Pattys

drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

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

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind, dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, die Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 3-6 Minuten der Grillzeit auf jedem Patty 1 Stück Käse schmelzen lassen, in der letzten Minute die Focacciahälften mit der Schnittfläche nach unten über

direkter Hitze rösten.

4. Gegrillte Pattys mit Essiggürkchen zwischen den Bröthälften anrichten und warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# CHEESEBURGER SPECK PORTOBELLOS

MIT  
UND

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

8 dicke Scheiben Frühstücksspeck  
60 ml Olivenöl

4 Portobellos (braune Riesenchampignons),  
je etwa 10 cm ø, Stiele und dunkle Lamellen  
entfernt, gesäubert  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)  
grobes Meersalz  
4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten  
Olivenöl

4 dünne Scheiben Havarti (dänischer Schnittkäse)  
4 EL Dijon-Senf  
4 knackige Salatblätter

1. In einer großen Pfanne die Speckscheiben auf mittlerer Stufe in 10-12 Min. knusprig braten, dabei gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier entfetten. Öl mit dem ausgelassenen Speckfett in der Pfanne mischen. Pilze auf beiden Seiten großzügig mit dem Öl-Mix bestreichen und mit Pfeffer würzen. Anschließend beiseitestellen.

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

3. Mit angefeuchteten Händen aus dem Hackfleisch behutsam vier möglichst gleich große, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Auf

beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pilze, zunächst mit der Lamellenseite nach unten, und Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis die Pilze weich und leicht gebräunt und die Pattys halb durch (medium) sind. Einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys und Pilze vorübergehend über indirekte Hitze legen). Schnittfläche der Brötchen mit Öl bestreichen. In der letzten Minute der Grillzeit auf jedem Patty 1 Scheibe Käse schmelzen lassen und die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten. Zwischen den

Brötchenhälften je 1 EL Senf, 1 Salatblatt, 1 Patty, 1 Portobello und 2 Scheiben Speck anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# CHEESEBURGER

## MIT GREYERZER UND PILZEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für die Pilze

2 EL Olivenöl

250 g gemischte Pilze (z. B. Shiitake, Austernpilze und Pfifferlinge), gesäubert, in Scheiben geschnitten

4 große Schalotten (insgesamt etwa 150 g), in feine Scheiben geschnitten

6 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

1 TL gehackte Thymianblätter oder ½ TL getrockneter Thymian

125 ml Madeirawein

¼ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

2 EL salzarme Sojasauce

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 dicke Scheiben Greyerzer

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

4 EL Mayonnaise

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

2. In einer großen Pfanne mit schwerem Boden das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Pilze, Schalotten, Knoblauch und Thymian im heißen Öl unter gelegentlichem Rühren in 10-11 Min. leicht bräunen. Wein zugießen

und unter häufigem Rühren etwa 2 Min. einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen; Pilzmischung salzen und pfeffern.

3. Die Patty-Zutaten in einer großen Schüssel behutsam vermischen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen vier möglichst gleich große, etwa 2½ cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom

Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Während der letzten Grillminute auf jedem Patty 1 Scheibe Käse schmelzen lassen und die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Schnittfläche der Brötchen mit Mayonnaise bestreichen und zwischen den Brötchenhälften jeweils 1 Patty und ein Viertel der Pilze anrichten. Die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# BURGER MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND SCHARFEM SELLERIESALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

2 TL Gorgonzola oder ein anderer  
Blauschimmelkäse

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für den Selleriesalat

2 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

1 TL fein gewürfelte Jalapeño-Chilischoten  
samt Kernen 1 TL Zucker

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Stangen Bleichsellerie, in sehr dünne  
Scheiben geschnitten

1 mittelgroße rote Zwiebel, in sehr dünne  
Scheiben geschnitten

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1. Das Hackfleisch mit angefeuchteten  
Händen zu vier gleich großen, lockeren  
Bällchen formen. Dabei das Fleisch nicht zu  
stark zusammendrücken oder kneten, sonst  
werden die Pattys beim Grillen hart. Den  
Bauschimmelkäse in vier gleich große  
Stücke teilen. Mit dem Zeigefinger in die  
Mitte der Hackfleischbällchen eine  
Vertiefung drücken und jeweils 1 Stück Käse  
hineingeben. Hackfleisch über dem Käse gut  
verschließen. Die Bällchen behutsam zu

möglichst gleich großen, etwa 2 cm dicken Pattys flach drücken und beide Seiten mit Pfeffer würzen. Pattys bis zum Grillen auf einem Teller kalt stellen (mit Frischhaltefolie abdecken, wenn sie länger als 1 Std. im Kühlschrank bleiben).

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

3. In einer mittelgroßen Schüssel Öl, Essig, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Sellerie- und Zwiebelscheiben unter das Dressing mischen, die Schüssel mit Frischhaltefolie verschließen und den Salat bis zum Servieren kalt stellen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen

hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 30 Sek. der Grillzeit die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Pattys in den gerösteten Brötchen mit Selleriesalat garniert heiß servieren. Oder den Salat separat zu den Burgern reichen.

**FÜR 4 PERSONEN**

## TIPP!

Schon ein wenig Blauschimmelkäse verleiht den Burgern ein kräftiges Aroma. Ein etwa murmelgroßes Stück Käse reicht völlig aus.





# BURGER MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND SELBST GEMACHTER BARBECUE-SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 8-11 Min.

## Für die Sauce

250 ml Tomatensauce (Glas)

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

4 EL Tomatenmark

60 ml Apfelessig

2 EL Whisky

1½ EL dunkler Muscovadozucker

1½ TL Worcestersauce

1½ TL frisch gepresster Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
¼ TL reines Chilipulver  
¼ TL Selleriesalz  
¼ TL Senfpulver  
1 kräftige Prise zerstoßene rote Chiliflocken  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)  
½ TL Knoblauchgranulat  
½ TL Zwiebelgranulat  
120 g Blauschimmelkäse, in vier dicke  
Quadrate geschnitten, gut gekühlt  
4 Vollkorn-Burger-Brötchen, aufgeschnitten  
4 EL Mayonnaise  
4 Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe  
geschnitten

1. In einem mittelgroßen schweren Topf die  
Zutaten für die Sauce mit ½ TL Salz und 1

kräftigen Prise Pfeffer auf mittlerer Stufe unter Rühren vermischen und bei reduzierter Hitze im verschlossenen Topf etwa 20 Min. sanft köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. (Die Sauce lässt sich bis zu 1 Woche im Voraus zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.)

2. Patty-Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse acht lockere, gut 1 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 7-8 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. In die Mitte von vier Pattys jeweils 1 Käsestück setzen, mit einem zweiten Patty abdecken und die

Doppelpattys mit dem Handballen auf etwa 2½ cm flach drücken. Das Hackfleisch an den Rändern zusammendrücken, damit der Käse im Inneren gut verschlossen ist. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

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

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-11 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Inzwischen die Schnittflächen der Brötchenhälften mit etwas Mayonnaise bestreichen und die Brötchen mit der bestrichenen Seite nach unten während der letzten 1-2 Grillminuten

über direkter Hitze rösten. Pattys und Brötchen vom Grill nehmen. Pattys vor dem Anrichten 2-3 Min. ruhen lassen.

5. Auf den unteren Brötchenhälften jeweils 1 Patty mit einem Löffel Barbecue-Sauce anrichten, mit Frühlingszwiebeln bestreuen, obere Brötchenhälften aufsetzen und die Burger servieren. Restliche Sauce separat dazu reichen.

**FÜR 4 PERSONEN**





# CHEDDARBURGER

## MIT SPECK UND SPIEGELEI

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

8 Scheiben Frühstücksspeck

### Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

2 EL Ketchup

2 TL Worcestersauce

1 TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Scheiben Cheddar (je etwa 30 g)

4 Kaiserbrötchen, aufgeschnitten

4 Eier (Größe L)  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
8 Tomatenscheiben

Ketchup oder körniger Senf (nach Belieben)

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

2. Speckscheiben in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe in 12-13 Min. knusprig braten und gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier entfetten. Das ausgelassene Speckfett in der Pfanne bis auf 2 EL weggießen.

3. Patty-Zutaten in einer großen Schüssel behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, lockere, etwa 2½ cm dicke Pattys formen. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite

flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute auf jedem Patty 1 Scheibe Käse schmelzen lassen, die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Speckfett in der Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Eier nebeneinander hineinschlagen und 1-1½ Min. braten, bis das Eiweiß fast fest ist. Behutsam wenden und 1-1½ Min. weiterbraten; das Eigelb soll noch leicht flüssig sein. Salzen und pfeffern.

In den Brötchen jeweils 2 Tomatenscheiben, darauf 1 Patty, 2 Scheiben Speck und 1 Spiegelei anrichten und die Burger nach Belieben mit Ketchup oder Senf servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# GAUCHO-BURGER

MIT SPIEGELEI UND  
CHIMICHURRI-SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 12-17 Min.

ZUBEHÖR: gusseiserne Pfanne

## Für die Pattys

450 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

250 g scharf gewürztes italienisches  
Wurstbrät

2 EL fein gewürfelte Schalotten

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Sauce

30 g glatte Petersilienblätter samt zarten Stielen (von 1-2 Bund)  
2 EL Oreganoblättchen  
4 Knoblauchzehen, geschält, geviertelt  
125 ml Olivenöl  
1 TL grobes Meersalz  
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
¼ TL zerstoßene rote Chiliflocken  
3 EL Weiß- oder Rotweinessig

grobess Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 Scheiben französisches oder italienisches Weißbrot, je gut 1 cm dick  
Olivenöl  
1 EL Butter  
4 Eier (Größe L)

1. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der

Hackfleischmasse vier lockere, etwa 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8-10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Für die Sauce Kräuter und Knoblauch in der Küchenmaschine fein hacken. In einer Schüssel mit Öl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken verrühren. Sofort verwenden oder abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Essig unterrühren.

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

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern, Brotscheiben auf jeder Seite mit Öl bestreichen. Pattys über **direkter**

***mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-11 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Nach 4-5 Min. Grillzeit die gusseiserne Pfanne auf dem Rost oder dem Seitenkocher bei mittlerer bis starker Hitze vorheizen. Gegrillte Pattys vom Grill nehmen.

5. Butter in der heißen Pfanne zerlassen. Eier nebeneinander hineinschlagen und bei geöffnetem Deckel 4-6 Min. braten, bis das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch etwas flüssig ist. Während der letzten Minute die Brote auf dem Rost über direkter Hitze rösten, einmal wenden. Auf jede Scheibe Brot Patty, Spiegelei und Sauce geben und servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# ORIENT-BURGER

## MIT CREMIGER SESAMSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für die Pattys

115 g Bulgur (vorgegarter grober Hartweizengrieß)

1 kleine Zwiebel, geschält, geviertelt

10 g glatte Petersilienblätter (1/3 Bund)

1 Knoblauchzehe, geschält

550 g Rinderhackfleisch aus der Schulter (Fettanteil 20%)

1 TL gemahlener Koriander

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Glasur

2 EL Olivenöl

1 EL Melasse (Reformhaus oder Bioladen)

1 EL Rotweinessig

1 TL Dijon-Senf

## Für die Sauce

125 g Vollmilchjoghurt

2 EL Tahini (Sesampaste)

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

2 EL fein gehackte frische Petersilienblätter

½ EL Olivenöl

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 große Pita-Brottaschen

4 Tomatenscheiben

1. Für die Pattys den Bulgur in der Küchenmaschine mahlen, bis er die Konsistenz von Sand hat. Bulgur in einer

Schüssel mit 185 ml kochendem Wasser bedecken und etwa 30 Min. quellen lassen, bis er das Wasser vollständig aufgenommen hat. Zwiebel, Petersilie und Knoblauch in der Küchenmaschine grob hacken. Bulgur und restliche Patty-Zutaten zufügen und alles zu einer glatten Masse mixen, dabei anhaftende Reste an der Schüsselwand wieder in die Masse einarbeiten. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse vier gleich große, lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

**2.** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten. In einer

kleinen Schüssel die Zutaten für die Glasur, in einer zweiten kleinen Schüssel die Zutaten für die Sauce verrühren.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel zunächst 4-6 Min. grillen, dann mit der Hälfte der Glasur bestreichen, die Pattys wenden, mit der restlichen Glasur bestreichen und etwa 4 Min. bei geschlossenem Deckel weitergrillen, bis sie durchgegart sind (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute der Grillzeit die Pita-Brote über direkter Hitze rösten und ein-bis zweimal wenden. Pita-Brote jeweils mit Patty und Tomatenscheibe füllen und sofort servieren. Die Sauce separat dazu reichen.

FÜR 4 PERSONEN

# CIABATTA-BURGER

## MIT KNOBLAUCH-ROSMARIN-MAYONNAISE

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: ½-6 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für die Pattys

550 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

125 g Pancetta (ital. Bauchspeck), fein  
gewürfelt

1½ EL fein gehackte glatte

Petersilienblätter (nach Belieben)

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Mayonnaise

8 EL (125 ml) Mayonnaise

2 TL hochwertiges Olivenöl

2 TL frisch gepresster Zitronensaft

1½ TL fein gehackte Rosmarinnadeln

1 große Knoblauchzehe, fein gewürfelt

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 kräftige Prise grobes Meersalz

Olivenöl

grob Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Ciabatta-Brötchen (je 10 cm ø),

aufgeschnitten

50 g zarter Rucola oder Feldsalat

1. Die Zutaten für die Pattys in einer großen Schüssel behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, lockere,

2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 6 Std. kalt stellen.

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

3. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Mayonnaise vermischen. Beiseitestellen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern und über **direkter**

*mittlerer bis starker Hitze* bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. In den Brötchen jeweils 1 Patty, darauf groß-zügig Mayonnaise und etwas Salat anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# SCHARFER CHEESEBURGER

## MIT SELBST GEMACHTER SALSA UND SCHMAND

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

1 TL Zwiebelgranulat

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

½ TL Knoblauchgranulat

½ TL Chilipulver (Gewürzmischung)

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Salsa

- 3 Eiertomaten, Stielansatz und Kerne entfernt, in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel geschnitten
- 3 EL fein gewürfelte rote Zwiebeln
- 2 EL fein gewürfelte Jalapeño-Chilischoten ohne Kerne
- 4 EL grob gehackte Korianderblätter
- $1\frac{1}{2}$  EL frisch gepresster Limettensaft
- 4 eingelegte ganze grüne Chilischoten (Dose oder Glas), gewürfelt
- 4 Scheiben pikanter Cheddar, raumtemperiert
- 8 Scheiben Sauerteigbrot, je gut 1 cm dick
- Oliveöl
- 125 g Schmand

1. In einer Schüssel die Zutaten für die Pattys mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere,  $2\frac{1}{2}$  cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8-

10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten. Inzwischen die Salsa-Zutaten mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer in einer Glas-oder Keramikschüssel gut vermischen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium)

sind. Dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Nach dem Wenden die Pattys zuerst gleichmäßig mit Chiliwürfeln, dann mit 1 Scheibe Käse belegen. Bratscheiben auf einer Seite mit Öl bestreichen und während der letzten Grillminute mit der eingeölten Seite nach unten über direkter Hitze rösten (nicht wenden).

4. Die Salsa noch einmal durchmischen. Gegrillte Pattys mit je 1 EL Salsa und 1 EL Schmand zwischen den ungerösteten Seiten von zwei Bratscheiben anrichten und die Burger mit restlicher Salsa und übrigem Schmand servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# CHEESEBURGER

## MIT GUACAMOLE

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für die Guacamole

1 große Avocado

2 mittelgroße Tomaten (etwa 180 g), fein gewürfelt

2 Frühlingszwiebeln (nur die weißen Teile), fein gehackt

1 EL fein gehackte Korianderblätter

1 EL frisch gepresster Limettensaft

1 TL fein gewürfelte Jalapeño-Chilischoten samt Kernen grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Pattys

900 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

2 EL Olivenöl

3 Frühlingszwiebeln (nur die weißen und  
hellgrünen Teile), fein gehackt

2 TL gemahlener Kreuzkümmel

2 TL Chilipulver (Gewürzmischung)

2 TL getrockneter Oregano

2 TL fein gewürfelte Jalapeño-Chilischoten  
samt Kernen 2 TL fein gewürfelter  
Knoblauch

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

6 dünne Scheiben milder Cheddar  
(vorzugsweise Monterey Jack)

6 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1. Fruchtfleisch der Avocado auslösen und  
in einer mittelgroßen Schüssel mit einer  
Gabel nicht zu fein zerdrücken. Die

restlichen Zutaten für die Guacamole gründlich untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Oberfläche der Guacamole mit Frischhaltefolie bedecken, damit sie sich nicht bräunlich verfärbt. Bis zum Servieren kalt stellen.

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

3. Die Zutaten für die Pattys in einer großen Schüssel behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse sechs möglichst gleich große, lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht

und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 1-2 Min. der Grillzeit auf jedem Patty 1 Scheibe Käse schmelzen lassen, in den letzten 30 Sek. die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Pattys mit einem Klecks Guacamole zwischen den gerösteten Brötchenhälften anrichten und die Burger heiß servieren.

**FÜR 6 PERSONEN**

# CROQUE-MONSIEUR-BURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 12-14 Min.

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

2 EL Dijon-Senf

1 EL Worcestersauce

¾ TL grobes Meersalz

8 Scheiben festes Weißbrot (siehe Tipp)

3 EL weiche Butter

175 g Greyerzer, geraspelt

¼ TL frisch geriebene Muskatnuss

4 dünne Scheiben gekochter Schinken

## Dijon-Senf

### Essiggürkchen (nach Belieben)

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

2. Die Zutaten für die Pattys behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, lockere, 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

3. Brotscheiben auf beiden Seiten mit Butter bestreichen. Käse und Muskatnuss in einer kleinen Schüssel vermengen. Beiseitestellen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute Schinken und Brote über direkte Hitze legen, einmal wenden. Zutaten vom Grill nehmen.

5. Auf vier Brote je 2 EL Käse verteilen, darauf je 1 Scheibe Schinken (in der Mitte gefaltet) und 1 Patty geben. Pattys mit je 2 EL Käse bedecken und ein zweites Brot aufsetzen. Oberseite der Brote mit restlichem Käse bestreuen. Die Brote vorsichtig über ***indirekte mittlere bis starke Hitze*** legen, den Deckel schließen und etwa 4 Min. grillen, bis ihre Unterseite schön geröstet und der Käse auf der Oberseite geschmolzen ist. Mit Senf und

nach Belieben mit Essiggürkchen servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

## **TIPP!**

Bratscheiben mit fester Krume wie etwa vorgesehnittenes französisches Weißbrot eignen sich am besten für Croque-Monsieur-Burger. Zu weiche Scheiben drücken sich durch die Stäbe des Rosts und lassen sich anschließend nicht mehr ohne zu zerreißen vom Grill nehmen.

# TOSKANISCHE BURGER

## MIT ROSMARIN, BALSAMICO- ESSIG UND PARMESANSPÄNEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 10-13 Min.

### Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

2 EL Aceto balsamico

2 TL fein gehackte Rosmarinnadeln

3 kleine Knoblauchzehen, fein gewürfelt

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Für den Würzketchup

4 EL Ketchup  
2 EL Aceto balsamico  
1 EL Dijon-Senf  
1½ TL Mayonnaise

grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
60 g Parmesan, in Späne gehobelt,  
raumtemperiert  
4 Scheiben rustikales italienisches  
Weißbrot, je 1 cm dick  
Olivenöl

1. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, etwa 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die

Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys kalt stellen, während Sie den Grill vorbereiten.

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

3. In einer kleinen Schüssel Ketchup, Essig, Senf und Mayonnaise verrühren.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten ein wenig salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Vom Grill nehmen, mit der Hälfte des Parmesans belegen und 2-3 Min. ruhen lassen.

5. Inzwischen die Bratscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** 1 Min. rösten. Wenden, die Brote mit den restlichen Parmesanspänen belegen und den Käse in 1-2 Min. etwas weich werden lassen. Vom Grill nehmen, auf jede Bratscheibe 1 Parmesan-Patty setzen und die Burger mit dem Würzketchup sofort servieren.

FÜR 4 PERSONEN

# SIZILIANISCHE RINDFLEISCHBURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

ÜHLZEIT: ½-6 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

2 EL fein gewürfelte Schalotten

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

2 EL geriebener Parmesan

2 EL grob gehackte Pinienkerne

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL getrockneter Oregano

## Für den Salat

1½ EL Olivenöl

1½ TL Rotweinessig

¼ TL grobes Meersalz

1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

100 g kleine zarte Spinatblätter

12 rote oder gelbe Cocktailtomaten, geviertelt

2 TL fein gehackte Pinienkerne

grob Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Scheiben Olivenbrot, je gut 1 cm dick

**1.** Die Zutaten für die Pattys in einer großen Schüssel behutsam vermischen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen vier lockere, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst

werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 6 Std. in den Kühlschrank stellen.

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

3. Für den Salat Öl, Essig, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel zu einem Dressing verrühren. Spinat, Tomaten und Pinienkerne daraufgeben, aber noch nicht durchmischen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Dabei einmal

wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Olivenbrote über direkter Hitze goldgelb rösten. Pattys und Brote vom Grill nehmen, Pattys 2-3 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Salat durchmischen. Pattys jeweils auf 1 Scheibe Olivenbrot anrichten, etwas Salat daraufgeben und mit einer zweiten Brotscheibe abgedeckt servieren. Oder Salat und zweite Brotscheibe separat zu den Burgern reichen.

**FÜR 4 PERSONEN**





# RINDFLEISCHBURGER AUF BAGUETTE MIT BRIE UND FRISÉESALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

1½ EL fein gehackte glatte  
Petersilienblätter

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

1 TL getrockneter Thymian

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

125 g Brikäse, Rinde entfernt, in vier

gleich große Stücke (je etwa 30 g)  
geschnitten, gekühlt  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 Scheiben Baguette, je gut 1 cm dick,  
schräg abgeschnitten  
2 TL weiche Butter  
4 TL körniger Senf  
1 kleiner Kopf krauser Friséesalat (nur die  
hellen inneren Blätter verwenden), in  
mundgerechte Stücke gezupft

1. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten behutsam vermischen. Die Hackfleischmasse zu vier möglichst gleich großen, lockeren Bällchen formen. Mit dem Zeigefinger in die Mitte der Bällchen eine Vertiefung drücken und jeweils 1 Käsestück hineingeben. Hackfleisch über dem Käse gut verschließen. Die gefüllten Fleischbällchen behutsam zu länglichen, möglichst gleich großen, 2 cm dicken Pattys flach drücken.

Pattys auf einem Teller mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

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

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten ein wenig salzen und pfeffern und über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute Baguettescheiben über direkter Hitze rösten, dabei einmal wenden. Die Zutaten vom Grill nehmen.

4. Jede Baguettescheibe mit ½ TL Butter und 1 TL Senf bestreichen, je 1 Patty daraufgeben und mit Salatblättern

garnieren. Warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

# RINDFLEISCHBURGER

## MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND GERÄUCHERTEM MOZZARELLA

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: ½-6 Std.

GRILLZEIT: 6-8 Min.

### Für die Pattys

450 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

2 EL fein gewürfelte Schalotten

2 EL geriebener Parmesan

2 EL fein gehackte getrocknete Tomaten in  
Öl (Glas)

1 EL Panko (japanisches Paniermehl) oder

feine Semmelbrösel

1 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

1 TL getrockneter Oregano

$\frac{3}{4}$  TL grobes Meersalz

$\frac{1}{4}$  TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 oder 8 Scheiben Olivenbrot, je gut 1 cm dick, oder 4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

Olivenöl

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

100 g geräucherter Mozzarella, in feine Scheiben geschnitten

1 Handvoll zarter Rucola

**1.** Patty-Zutaten behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, gut 1 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 9 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten,

sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 6 Std. kalt stellen.

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

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Olivenbrote auf beiden Seiten mit Öl bestreichen; Brote und Pattys leicht salzen und pfeffern. Pattys über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 3-4 Min grillen, wenden und den Käse gleichmäßig auf ihnen verteilen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Bei geschlossenem Deckel 3-4 Min.

weitergrillen, bis sie halb durch (medium) sind. In der letzten Grillminute Olivenbrote über direkter Hitze goldgelb rösten, dabei einmal wenden. Oder die Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

4. Pattys und Brote oder Brötchen vom Grill nehmen, die Pattys 2-3 Min. ruhen lassen. Pattys auf den Broten oder Brötchenunterseiten anrichten und mit etwas Rucola garnieren. Die Burger nach Belieben mit einer zweiten gerösteten Brotscheibe abdecken oder in den Brötchen servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# RINDFLEISCHBURGER

## MIT CAMEMBERT UND ZWIEBELCONFIT

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für das Zwiebelconfit

2 EL Olivenöl

2 große rote Zwiebeln (etwa 650 g), in feine  
Halbringe geschnitten

3 EL Zucker

180 ml Rotwein (vorzugsweise Cabernet  
Sauvignon)

2 EL Aceto balsamico

½ TL grobes Meersalz

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Scheiben Roggenbrot

2½ EL weiche Butter

125 g Camembert, Rinde entfernt, in acht  
Scheiben geschnitten

100 g zarter Rucola

Mayonnaise

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Für das Zwiebelconfit Öl in einer großen Pfanne mit schwerem Boden auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln mit dem Zucker hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Min. braten, bis sie sehr weich sind. Wein und Essig zugießen und in 13-14 Min. fast vollständig einkochen lassen,

dabei gelegentlich umrühren. Zwiebelconfit salzen und bis zum Servieren warm halten.

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

3. Patty-Zutaten behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, lockere, 2½ cm dicke Pattys in der Form der Bratscheiben formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Bratscheiben auf beiden Seiten mit etwas Butter bestreichen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über *direkter mittlerer bis starker*

**Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute auf jedem Patty 2 Scheiben Käse schmelzen lassen; Brote über direkte Hitze legen und einmal wenden.

5. Pattys zwischen zwei gerösteten Bratscheiben mit Zwiebelconfit, Rucola und Mayonnaise anrichten, großzügig mit Pfeffer würzen und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# CHEESEBURGER

## MIT GEGRILLTEN APFELSCHIBEN IN LAUGENBRÖTCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 11-14 Min.

1 großer Apfel, entkernt, quer in vier gut 1 cm dicke Scheiben geschnitten

1½ TL Olivenöl

### Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter (Fettanteil 20%)

1 TL grobes Meersalz

¼ TL frisch geriebene Muskatnuss

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

120 g Cambozola® (Weichkäse) oder Tilsiter

(Rohmilchschnittkäse), in acht Scheiben  
geschnitten  
4 Laugenbrötchen, aufgeschnitten  
scharfer Senf (nach Belieben)  
4 Salatblätter

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

2. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Apfelscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 3-4 Min. grillen, bis sie weich und gemustert sind, dabei einmal wenden.

3. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier möglichst gleich große, lockere, etwa 2½ cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst

werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute auf jedem Patty 2 Scheiben Käse schmelzen lassen und die Laugenbrötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Die Brötchen nach Belieben mit Senf bestreichen, die unteren Hälften jeweils mit 1 Salatblatt, 1 Patty und 1 Apfelscheibe

belegen, obere Brötchenhälften aufsetzen und die Burger warm servieren. Dazu passt als Beilage gut der Nudelsalat mit Meerrettich-Note (siehe [≥](#)).

**FÜR 4 PERSONEN**



# REUBENS BURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 10-12 Min.

## Für die Pattys

450 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

125 g Pancetta (italienischer Bauchspeck)  
oder magerer Frühstücksspeck, fein  
gewürfelt

2 TL körniger Senf

1 TL Zwiebelgranulat

½ TL Knoblauchgranulat

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für das Dressing

125 ml Mayonnaise  
2 EL Schmand  
1½ EL Ketchup  
2 TL Meerrettich (Glas)  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
1 TL Worcestersauce  
1 TL gehackte Dillspitzen  
¼ TL Weißweinessig  
1 kräftige Prise grobes Meersalz

grobess Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
8 Scheiben Roggenbrot  
2 EL Butter, zerlassen  
250 g Schweizer Emmentaler, in dünne  
Scheiben geschnitten, raumtemperiert  
200 g Sauerkraut (Dose), abgetropft

1. Patty-Zutaten behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 7

cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys auf einem Teller mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten. In einer kleinen Glas-schüssel die Zutaten für das Dressing verrühren.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis sie halb durch (medium)

sind. Dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen).

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Brote auf einer Seite mit zerlassener Butter bestreichen, die andere Seite mit Dressing bestreichen. Vier Brote auf der Dressingseite mit je 1 Scheibe Käse, 1 Patty, 1 weiteren Scheibe Käse und Sauerkraut belegen und die vier belegten Brote jeweils mit einer zweiten Scheibe Brot (Dressingseite nach unten) abdecken. Die Burger vorsichtig auf den Grillrost setzen und über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel etwa 4 Min. grillen, bis der Käse geschmolzen und die Brote geröstet sind, dabei einmal wenden. Warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN





# BRISKET-BURGER

## MIT TRÜFFEL-AÏOLI, CHAMPIGNONS UND RUCOLA

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch von der Brust oder Schulter (Fettanteil 20%)

¾ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Für die Aioli

125 ml Mayonnaise

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1½ TL Trüffelöl (von weißen Trüffeln)

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

## Für die Champignons

1 EL Olivenöl

250 g weiße Champignons, in Scheiben geschnitten

¼ TL grobes Meersalz

1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Brioche-oder weiche Baguettebrötchen, aufgeschnitten

4 kleine Handvoll zarter Rucola

**1.** Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, lockere, 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken.

Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

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

3. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Aioli mit einem Schneebesen verrühren und beiseitestellen.

4. In einer mittelgroßen schweren Pfanne das Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Champignons darin in 6-7 Min. unter gelegentlichem Rühren bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Min. weiterbraten. Beiseitestellen und warm halten.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom

Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute der Grillzeit die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkte Hitze legen.

6. Zwischen den Brötchenhälften jeweils Aioli, Rucola, 1 Patty und Champignons anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# WAGYU-BURGER

## MIT ROTWEINREDUKTION

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min., plus etwa 35 Min. für die Reduktion

GRILLZEIT: 7-9 Min.

### Für die Reduktion

1 EL Butter

1 große Schalotte, fein gewürfelt

375 ml fruchtiger Rotwein (z. B. Zinfandel)

60 ml Dessertwein (z. B. Muscat) oder

Crème de Cassis (Johannisbeerlikör)

60 ml Aceto balsamico

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

125 ml Rinderconsommé oder kräftiger

Rinderfond

$\frac{3}{4}$  TL Speisestärke, mit 1 EL Wasser  
angerührt  
 $\frac{1}{4}$  TL grobes Meersalz

## Für die Pattys

350 g Hackfleisch vom Wagyu-oder Kobe-  
Rind, vorzugsweise frisch vom Metzger  
durchgedreht

350 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%), vorzugsweise frisch vom  
Metzger durchgedreht

1 große Schalotte, fein gewürfelt

$1\frac{1}{2}$  EL Dijon-Senf

1 EL fein gehackte Rosmarinnadeln (nach  
Belieben)

$\frac{1}{2}$  TL Worcestersauce

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Brioche-Brötchen, aufgeschnitten

1. Für die Reduktion die Butter in einem

mittelgroßen Topf auf mittlerer bis kleiner Stufe zerlassen und die Schalottenwürfel darin 3-5 Min. dünsten, bis sie weich werden und etwas Farbe annehmen. Beide Weine, Essig und Pfeffer zufügen, auf hoher Stufe aufkochen und in 15-25 Min. auf die Hälfte (125 ml) einkochen lassen. Consommé oder Fond zugießen und weiter reduzieren, bis Sie 165 ml einer leicht dicklichen Sauce erhalten. Speisestärke einrühren, Sauce erneut aufkochen und auf kleinerer Stufe 2 Min. köcheln lassen. Salzen und den Topf beiseitestellen. Vor dem Servieren die Reduktion behutsam erwärmen.

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

3. Patty-Zutaten mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere,  $2\frac{1}{2}$  cm dicke

Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 7-9 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Nach 4 Min. einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten. Pattys mit Rotweinreduktion beträufelt warm in den Brötchen servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# CHILI- RINDFLEISCHBURGER MIT SCHNELLEM KIMCHI

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min.

RUHEZEIT: 1-2 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

## Für das Kimchi

1 kleiner Kopf Chinakohl oder Wirsing  
(insgesamt etwa 350 g), harte Außenblätter  
entfernt, geviertelt, Strunk entfernt

1 EL grobes Meersalz

6 Frühlingszwiebeln, geputzt, fein gehackt

1 kleine rote Paprikaschote, fein gewürfelt

1 EL Reisweinessig

2 TL Fischsauce oder Sojasauce

1½-2 TL zerstoßene rote Chiliflocken oder scharfe Chilisauce (nach Geschmack)  
1½ TL fein gewürfelter frischer Ingwer  
3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

## Für die Pattys

650 g Rinderhackfleisch aus der Schulter (Fettanteil 20%)  
1 kleine Schalotte, fein gewürfelt  
1 Thai-oder Serrano-Chilischote, Stielansatz, Trennwände und Kerne entfernt, fein gewürfelt (etwa 2 TL)  
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
8 Scheiben Baguette, je gut 1 cm dick

1. Kohlviertel quer in feine Streifen schneiden und die Streifen mit den Fingern vereinzeln. In einem Sieb mit Salz und Frühlingszwiebeln vermengen und mind. 1

Std., besser 2 Std. ziehen lassen, bis sie weich sind; gelegentlich durchmischen. Anschließend überschüssige Flüssigkeit aus den Kohlstreifen fest ausdrücken. In einer mittelgroßen Schüssel Kohl und Frühlingszwiebeln mit Paprikawürfeln, Essig, Fisch-oder Sojasauce, Chili, Ingwer und Knoblauch gründlich vermischen.

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

3. Patty-Zutaten mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, gut 1 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 9 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine  $2\frac{1}{2}$  cm breite flache

Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute die Baguettescheiben über direkter Hitze rösten und einmal wenden. Pattys mit Kimchi zwischen zwei Brotscheiben anrichten und warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# KALB-UND RINDFLEISCHBURGER UNGARISCH MIT GEGRILLTER PAPRIKA UND SCHMAND

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.

KÜHLZEIT: ½-6 Std.

GRILLZEIT: 11-12 Min.

## Für die Pattys

250 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

250 g Hackfleisch vom Kalb

1 EL fein gewürfelte weiße Zwiebeln

1 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

¾ TL getrockneter Marjoran

grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für das Relish

2 EL Öl oder Schweineschmalz  
2 große weiße Zwiebeln, durch den  
Wurzelansatz halbiert, in feine Scheiben  
geschnitten  
1 TL Paprikapulver  
½ TL geräuchertes Paprikapulver  
½ TL reines Chilipulver oder Rosenpaprika  
200 g geschälte Tomaten (Dose)  
1 EL weiche Butter  
  
2 große grüne Paprikaschoten, jeweils in  
acht Spalten geschnitten  
Öl  
4-8 Scheiben Kartoffelbrot, je gut 1 cm dick  
2 EL weiche Butter  
4 EL Schmand

1. Patty-Zutaten in einer großen Schüssel

mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, etwa 2 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 7-8 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 6 Std. kalt stellen.

2. Für das Relish Öl oder Schmalz in einer großen Pfanne auf mittlerer bis kleiner Stufe erhitzen. Zwiebeln dazugeben und unter häufigem Rühren in 18-20 Min. weich und goldbraun braten. Das Paprika- und das Chilipulver sowie ½ TL Salz 2 Min. unterrühren, dann die Dosentomaten

hinzufügen und das Relish 3-5 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis es sehr dick und dunkelrot ist. Dabei mit dem Rücken eines Holzlöffels größere Tomatenstücke zerteilen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter unterrühren.

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

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Paprikaspalten mit etwas Öl bestreichen. Paprika und Pattys mit wenig Salz und Pfeffer würzen und über **direkter** mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Paprika gebräunt und weich und die Pattys halb durch (medium) sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys und Paprika vorübergehend über indirekte Hitze legen). Die Paprikaspalten brauchen 11-12 Min., die Pattys 8-10 Min. Fertige Zutaten vom Grill

nehmen. In der letzten Grillminute die Brotscheiben über direkter Hitze rösten, dabei einmal wenden. Brotscheiben vom Grill nehmen und eine Seite mit Butter bestreichen.

5. Relish bei Bedarf kurz aufwärmen. Auf die gebutterten Brotseiten jeweils 1 Patty legen und etwas Relish darüberlöffeln, daneben Paprikaspalten und 1 EL Schmand anrichten und die Burger warm servieren. Die Burger nach Belieben mit einer zweiten gerösteten und gebutterten Brotscheibe abdecken.

**FÜR 4 PERSONEN**





# GERÄUCHERTE BURGER AUS DREIERLEI FLEISCH MIT GEGRILLTER ZWIEBEL UND CHIPOTLE-KETCHUP

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

ZUBEHÖR: 2 Handvoll Mesquite-Holzchips

## Für den Chipotle-Ketchup

125 ml Ketchup

1 Chipotle-Chilischote in Adobo-Sauce (eingelegte TexMex-Chilischoten aus der Dose), fein gewürfelt, plus 1 TL Adobo-Sauce

## Für die Pattys

250 g Rinderhackfleisch aus der Schulter

(Fettanteil 20%)

250 g Hackfleisch vom Kalb

250 g mageres Schweinehackfleisch

2 Eier (Größe L), verquirlt

90 g Semmelbrösel (vorzugsweise mit italienischen Gewürzen)

4 EL frisch geriebener Parmesan

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 rote Zwiebel, quer in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

2 TL Olivenöl

8 Scheiben Sauerteigbrot, je mind. 1 cm dick

1. Die Mesquite-Holzchips mind. 30 Min. wässern. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten.

2. Ketchup-Zutaten verrühren. Beiseitestellen.

3. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, etwa 2 cm dicke Pattys in der Größe der Brotscheiben formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Zwiebelscheiben auf beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen. Holzchips abtropfen lassen, auf die Glut des Holzkohlegrills oder nach Herstellerangaben in die Räucherbox des Gasgrills geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch aufsteigt, Zwiebel und Pattys über *direkter mittlerer bis*

**starker Hitze** bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Zwiebelscheiben weich und stellenweise gebräunt und die Pattys halb durch (medium) sind. Die Zwiebelscheiben brauchen 6-8 Min., die Pattys 8-10 Min. Zwiebel dabei ein-bis zweimal wenden, Pattys einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brote über direkter Hitze rösten und einmal wenden. Zwischen zwei Brotscheiben jeweils 1 Patty, Zwiebelringe und Ketchup anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# INDISCHE LAMMBURGER MIT KORIANDER, INGWER UND RAITA

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 7-9 Min.

## Für die Raita

½ mittelgroße Gurke, längs halbiert, in  
feine Scheiben geschnitten

125 g Schmand

4 TL frisch gepresster Zitronensaft

1 EL Olivenöl

1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt

¼ TL Currypulver

¼ TL grobes Meersalz

## Für die Pattys

650 g mageres Lammhackfleisch  
4 EL fein gehackte Korianderblätter  
4 EL fein gehackte Minzeblätter  
1 Jalapeño-Chilischote (etwa 30-40 g),  
Kerne entfernt, fein gewürfelt  
2 TL frisch geriebener Ingwer  
2 TL Currypulver  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
1 TL grobes Meersalz  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
  
4 weiche runde Brötchen (vorzugsweise  
italienische), aufgeschnitten  
2 EL Olivenöl  
8 EL Mango-Chutney  
4 Scheiben rote Zwiebel

1. In einer mittelgroßen Schüssel die  
Zutaten für die Raita gründlich mischen.

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

3. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier möglichst gleich große, lockere, 2 cm dicke Pattys formen. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Schnittfläche der Brötchenhälften mit Öl bespinseln. Die Pattys über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 7-9 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute der Grillzeit

die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Brötchenunterseiten mit je 2 EL Chutney bestreichen, darauf jeweils 1 Patty, Raita und 1 Zwiebelscheibe geben, Brötchenoberseiten aufsetzen und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# MAROKKANISCHE LAMMBURGER MIT KRÄUTER-JOGHURTSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 7-9 Min.

## Für die Würzmischung

- ½ TL grobes Meersalz
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ¼ TL gemahlene Kurkuma
- ¼ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL gemahlener Piment
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL gemahlener Kardamom
- 1 Prise Safranfäden

550 g Lammhackfleisch

## Für die Joghurtsauce

200 g Naturjoghurt

2 EL fein gewürfelte rote Zwiebeln

1 EL fein gehackte Dillspitzen

1 EL fein gehackte Minzeblätter

1 EL frisch gepresster Limettensaft

1 EL Olivenöl

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

¼ TL grobes Meersalz

4 Pita-Brottaschen

100 g Blattsalate, grob zerpflückt

100 g Tomaten, fein gewürfelt

1. Für die Würzmischung in einer kleinen Pfanne mit schwerem Boden die Gewürze vermengen und auf mittlerer Stufe etwa 1 Min. ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Gelegentlich umrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.
3. In einer großen Schüssel das Fleisch behutsam mit der Würzmischung und 3 EL kaltem Wasser vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier möglichst gleich große, lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys bis zum Grillen abgedeckt kalt stellen.
4. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Joghurtsauce mit dem Schneebesen verrühren.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 7-9 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 30-60 Sek. die Pita-Taschen über direkter Hitze rösten und einmal wenden.

6. Pattys in den Pita-Taschen zusammen mit einem großzügigen Löffel Joghurtsauce, Salatblättern und Tomatenwürfeln anrichten und sofort servieren.

FÜR 4 PERSONEN

# LAMMBURGER

## MIT GETROCKNETEN TOMATEN, GEGRILLTEN AUBERGINEN UND KRÄUTER-JOGHURTSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 7-9 Min.

### Für die Joghurtsauce

200 g griechischer Naturjoghurt

2 EL fein gewürfelte rote Zwiebeln

1 EL fein gehackte Dillspitzen

1 EL fein gehackte Minzeblätter

1 EL frisch gepresster Limettensaft

1 EL Olivenöl

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

¼ TL grobes Meersalz

## Für die Pattys

2 große Knoblauchzehen, geschält

½ Bund Dill

8 ganze getrocknete Tomaten in Öl (Glas)  
plus 1 EL Öl von den getrockneten Tomaten

¾ TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

550 g Lammhackfleisch

8 Scheiben Aubergine, je etwa 10 cm ø und  
1 cm dick

Olivenöl

½ TL Zwiebelgranulat

4 Pita-Brottaschen

**1.** In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Joghurtsauce mit dem Schneebesen verrühren. Bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

**2.** Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. Knoblauch und Dill in der Küchenmaschine fein hacken. Getrocknete Tomaten mit 1 EL von ihrem Öl,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer hinzufügen und fein zerkleinern. In einer mittelgroßen Schüssel das Lammfleisch mit dem Tomaten-Mix behutsam vermengen. Aus der Hackfleischmasse vier möglichst gleich große, lockere, 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa  $2\frac{1}{2}$  cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Auberginenscheiben auf beiden Seiten großzügig mit Olivenöl bestreichen, mit Zwiebelgranulat,  $\frac{1}{4}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer würzen.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys und Auberginen über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 7-9 Min. grillen, bis die Pattys halb durch (medium) und die Auberginen weich sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys und Auberginen vorübergehend über indirekte Hitze legen).

6. Pattys in den Pita-Taschen mit je 2 Auberginenscheiben und etwas Joghurtsauce anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# LAMMBURGER

MIT GEGRILLTER SÜSSER  
ZWIEBEL UND FRISCHER MINZE

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 9-12 Min.

## Für die Pattys

4 Scheiben süße Zwiebel, je etwa ½ cm dick

Olivenöl

420 g Lammhackfleisch

180 g mageres Schweinehackfleisch

2 EL fein gehackte Minzeblätter

1 EL Dijon-Senf

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

½ TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Sauce

100 g Feta, fein zerbröckelt  
100 g griechischer Naturjoghurt  
1 EL fein gehackte Minzeblätter  
1 TL frisch gepresster Zitronensaft

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Kaiser-oder Sesambrötchen,  
aufgeschnitten

2 Zitronen, in Spalten geschnitten

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

2. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Zwiebelscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel in 8-10 Min. goldbraun und weich grillen, gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen, fein hacken und abkühlen lassen.

3. Hackfleisch, Zwiebel und restliche Patty-Zutaten vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. In einer kleinen Schüssel die Saucen-Zutaten mischen und abgedeckt kalt stellen.

5. Pattys leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 9-12 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen,

Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

6. Pattys mit je 2 EL Sauce in den Brötchen anrichten und die Burger warm servieren. Dazu Zitronenspalten reichen.

**FÜR 4 PERSONEN**

# LAMMBURGER MEDITERRAN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 7-9 Min.

## Für die Würzmischung

2 EL fein gehackte Kalamata-Oliven

2 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

2 TL Dijon-Senf

2 TL getrockneter Rosmarin, zwischen den  
Fingerspitzen zerrieben

1 TL fein gewürfelter Knoblauch

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

550 g Lammhackfleisch

## 4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.
2. Für die Würzmischung die Zutaten mit 2 EL kaltem Wasser in einer großen Schüssel verrühren. Hackfleisch dazugeben und behutsam mit den Gewürzen vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier möglichst gleich große, lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.
3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen.

Pattys über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 7-9 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 30 Sek. der Grillzeit die Brötchen über direkter Hitze rösten.

4. Pattys in den Brötchen anrichten und die Burger heiß servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# SCHARFE JERK-BURGER

## MIT ANANAS-MANGO-SALSA

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 16-20 Min.

### Für die Pattys

450 g mageres Schweinehackfleisch

450 g Rinderhackfleisch aus der Schulter  
(Fettanteil 20%)

3-4 Frühlingszwiebeln (nur die weißen und hellgrünen Teile), fein gehackt (insgesamt 8 EL)

2 EL brauner Zucker

1 sehr scharfe frische Chilischote (Scotch Bonnet oder Habanero), etwa 15 g, Kerne entfernt, fein gewürfelt

1 EL frisch gepresster Limettensaft

1 EL Sojasauce

1½ TL fein gehackte Thymianblättchen

1½ TL gemahlener Piment

1 TL grobes Meersalz

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

½ TL gemahlener Zimt

## Für die Salsa

4 geschälte Ananasscheiben ohne Strunk, je gut 1 cm dick

1 kleine Mango, Fruchtfleisch gewürfelt

4 EL gewürfelte rote Zwiebel

2 EL frisch gepresster Limettensaft

2 EL gehackte Korianderblätter

½ TL grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Brioche-Brötchen, aufgeschnitten

1. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse sechs gleich große,

lockere, 2½ cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Auf einem Teller mit Frischhaltefolie abgedeckt 30 Min. kalt stellen

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

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Ananasscheiben über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis sie gemustert und etwas weich sind, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und grob würfeln. Ananas mit den restlichen Salsa-Zutaten in der Küchenmaschine fein hacken. Sollte die

Salsa anschließend zu flüssig sein, in einem feinen Sieb abtropfen lassen.

4. Den Grillrost erneut mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten großzügig mit Pfeffer würzen und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten. Pattys in den Brötchen mit Salsa anrichten und sofort servieren.

**FÜR 6 PERSONEN**





# THAILÄNDISCHE SCHWEINEBURGER IM SALATBLATT MIT GURKEN-RELISH

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

KÜHLZEIT: 1½-4 Std.

GRILLZEIT: 10-12 Min.

## Für das Relish

1 mittelgroße Gurke, geschält, Kerne entfernt, geraspelt

1 TL grobes Meersalz

2 Frühlingszwiebeln (nur die weißen und hellgrünen Teile), in dünne Ringe geschnitten

1½ TL Raps-, Erdnuss- oder Traubenkernöl

2 TL fein gehackte Korianderblätter

1 TL Reisweinessig  
1 TL thailändische oder vietnamesische  
Fischsauce  
1 TL brauner Zucker  
½ TL frisch gepresster Limettensaft  
¼ TL geröstetes Sesamöl

## Für die Pattys

650 g mageres Schweinehackfleisch  
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
1 Stängel Zitronengras (nur den unteren  
hellen Teil) oder 2 Frühlingszwiebeln, fein  
gehackt  
1 große Schalotte, fein gewürfelt  
2 EL fein gehackte Korianderblätter  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 große Blätter Kopf-oder roter Pflücksalat  
Limettenspalten (nach Belieben)

1. In einem Sieb Gurkenraspel mit Salz

vermischen und 15 Min. ziehen lassen. Restlichen Zutaten für das Relish in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Abgetropfte Gurke in mehrere Lagen Küchenpapier schlagen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Gurken unter das Relish rühren und abgedeckt mind. 1 oder bis zu 3 Std. kalt stellen.

2. Patty-Zutaten mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere,  $2\frac{1}{2}$  cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine  $2\frac{1}{2}$  cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min.

oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen).

5. Pattys jeweils in 1 Salatblatt anrichten, daneben etwas Gurken-Relish löffeln und die Burger nach Belieben mit Limettenspalten garnieren. Dazu passt als Beilage gut der Nudelsalat mit Erdnussauce und Möhren (siehe [>](#)).

FÜR 4 PERSONEN

# SCHWEINEBURGER MIT FÜNF-GEWÜRZE-PULVER, HOISIN-SAUCE UND WEISSKOHLSTREIFEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 10-12 Min.

## Für die Pattys

650 g Schweinehackfleisch

2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

1½ EL fein gehackte Korianderblätter

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

150 g fein gehobelter Weißkohl  
1-2 TL frisch gepresster Limettensaft oder  
Reisessig (nach Geschmack)  
1 TL geröstetes Sesamöl  
1 Prise grobes Meersalz

Olivenöl

4 weiche, leicht süßliche Brötchen (z. B.  
Milchbrötchen), je 8-10 cm ø  
80 ml Hoisin-Sauce (chinesische Würzsauce)

1. In einer großen Schüssel das Hackfleisch mit zwei Gabeln mit den restlichen Patty-Zutaten behutsam, aber gründlich mischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in

die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. In einer kleinen Schüssel Weißkohl mit Limettensaft oder Essig, Sesamöl und Salz vermischen. Die Pattys auf beiden Seiten mit Öl bestreichen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Die Pattys vom Grill nehmen.

5. Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen jeweils mit etwas Hoisin-Sauce bestreichen. Pattys zwischen zwei Brötchenhälften anrichten, mit Weißkohlstreifen garnieren und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# SCHWEINEBURGER

## MIT GEGRILLTER ANANAS

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 12-15 Min.

### Für die Pattys

350 g mageres Schweinehackfleisch

350 g Puten-oder Hähnchenhackfleisch  
(vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

1 EL Kräuter der Provence

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Für die Sauce

4 EL Dijon-Senf

2 EL Vollrohrzucker  
2 TL Worcestersauce

4 geschälte Ananasscheiben ohne Strunk, je  
gut 1 cm dick

4 Kaiserbrötchen, aufgeschnitten

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten behutsam vermischen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, möglichst gleich große, 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

3. Die Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Ananasscheiben und Pattys über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Ananasscheiben nach etwa 5 Min. ein deutliches Grillmuster angenommen haben und die Pattys nach 12-15 Min. durchgegart, aber noch saftig sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Für eine schön glänzende Oberseite Pattys und Ananasscheiben in den letzten 2-3 Min. auf dem Grill mit etwas Sauce bestreichen. Fertige Zutaten vom Grill nehmen. In den letzten 30 Sek. Grillzeit die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Pattys in den Brötchen mit je 1

Ananasscheibe und etwas Sauce anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# KUBANISCHE BURGER

# PANINI-

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 10-14 Min.

Z U B E H Ö R : gusseiserne Grillplatte,  
Backblech, zwei in Alufolie eingewickelte  
Ziegelsteine

## Für die Pattys

450 g mageres Schweinehackfleisch

1 TL getrockneter Oregano

$\frac{3}{4}$  TL grobes Meersalz

$\frac{1}{2}$  TL Knoblauchgranulat

$\frac{1}{4}$  TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Butter

3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

4 Baguettebrötchen (je etwa 11 cm lang),

aufgeschnitten, oder 1 Baguette (45 cm lang), schräg in vier gleich große Stücke geschnitten, aufgeschnitten

2 EL Dijon-Senf

8 Scheiben Schweizer Emmentaler

8 Scheiben Schwarzwälder Schinken

geschnittene Dillgurken (Glas)

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Die Grillplatte zum Vorheizen auf den Grillrost legen.

2. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, längliche (etwa in der Größe der Brötchen), etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite und

5 cm lange Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

3. Die Butter in einer kleinen ofenfesten Pfanne über direkter mittlerer Hitze zerlassen. Knoblauch darin unter gelegentlichem Rühren in 3-4 Min. leicht bräunen. Die Pfanne beiseitestellen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen).

5. Schnittflächen der Baguettebrötchen mit Senf bestreichen, anschließend auf den unteren Brötchenhälften je 1 Scheibe Käse, 2 in der Mitte gefaltete Schinkenscheiben, 1

Patty, ein paar Dillgurken und 1 weitere Scheibe Käse stapeln. Obere Brötchenhälften (Schnittfläche nach unten) aufsetzen. Die Paninis rundherum mit Knoblauchbutter bestreichen und zunächst mit der flachen Seite nach unten nebeneinander auf die Grillplatte setzen. Das Backblech auf die Paninis legen und das Blech mit den beiden Ziegelsteinen beschweren. Paninis über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 2-4 Min. grillen, bis die Brötchen geröstet sind und der Käse im Inneren geschmolzen ist, dabei einmal wenden und erneut mit Blech und Ziegelsteinen beschweren. Paninis sofort heiß servieren. Dazu schmeckt als Beilage der tropische Fruchtsalat mit Koriander und Limette (siehe [≥](#)).

FÜR 4 PERSONEN

**TIPP!**

Entscheidend für das Gelingen der Paninis sind die Brötchen bzw. das Baguette. Sie sollten eine nicht zu knusprige Kruste haben, damit sie gut zusammengepresst (und deshalb im Inneren gleichmäßig gegart) werden können.



Für Paninis werden die gefüllten Brötchen bei der Zubereitung auf dem Grill durch einen schweren Gegenstand nach unten gedrückt.

Dafür eignet sich am besten ein

Backblech, das auf die Paninis gelegt und mit zwei in Alufolie eingewickelten Ziegelsteinen beschwert wird.

# MINI-SCHWEINEBURGER

## MIT PISTAZIEN UND GEGRILTEM APRIKOSEN- CHUTNEY

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 10-12 Min.

### Für die Pattys

350 g mildes oder würziges Wurstbrät vom  
Schwein (ggf. von gehäuteten rohen  
Schweinswürsten)

350 g mageres Schweinehackfleisch

1 große Schalotte, fein gewürfelt

3 EL fein gehackte Pistazienkerne

1 TL Currypulver

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für das Chutney

1 TL Butter

1 große Schalotte, fein gewürfelt

3 EL Sherryessig

2 EL dunkler Muscovadozucker

2 EL Sultaninen

¾ TL Chilipulver (Gewürzmischung)

¼ TL Senfsamen

¼ TL Worcestersauce

1 kräftige Prise gemahlener Ingwer

3 kleine Aprikosen, längs halbiert, Kern entfernt

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 kleine Brötchen (je etwa 7 cm ø), aufgeschnitten

1. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der

Hackfleischmasse acht lockere, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 5 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 1 cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys kalt stellen.

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

3. Für das Chutney Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer bis kleiner Stufe zerlassen und die Schalotte darin in etwa 3 Min. weich dünsten. Restliche Chutney-Zutaten bis auf die Aprikosen zufügen und 6-8 Min. unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwa um die Hälfte eingekocht ist. Beiseitestellen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 3-4 Min. grillen, bis sie etwas weich sind. Gleichzeitig die Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** 10-12 Min. grillen, bis sie durchgegart, aber noch saftig sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen).

5. Aprikosen grob würfeln und unter die Chutney-Sauce rühren. Pattys mit Chutney in den Brötchen anrichten und die Burger warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

# MIT FETA UND OREGANO GEFÜLLTE BURGER

AUS  
SCHWEINEFLEISCH

DREIERLEI

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 11-13 Min.

## Für die Pattys

350 g mageres Schweinehackfleisch

300 g würziges oder mildes Wurstbrät vom  
Schwein (ggf. von gehäuteten rohen  
Schweinswürsten)

60 g roher Schinken (vorzugsweise  
italienischer Prosciutto), fein gewürfelt

1 große Schalotte, fein gewürfelt  
2 TL gehackte Oreganoblättchen  
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
½ TL getrockneter Oregano  
½ TL grobes Meersalz  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
120 g Feta, abgetropft, in vier gleich große Quadrate geschnitten, gekühlt

grobess Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 oder 8 Scheiben italienisches oder  
französisches Weißbrot, je gut 1 cm dick  
Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, quer halbiert  
30 g zarter Rucola oder Blattspinat

1. In einer großen Schüssel Fleisch und Brät mit zwei Gabeln mit den restlichen Patty-Zutaten bis auf den Feta gleichmäßig vermengen. Die Masse sollte am Ende eher krümelig sein, deshalb das Fleisch nicht

kneten. Mit angefeuchteten Händen acht lockere, knapp 100 g schwere und 1 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8 cm formen. Feta-Stücke durch die Mitte halbieren, sodass zwei dünnere Stücke entstehen. In die Mitte von vier Pattys jeweils 2 Käsestücke nebeneinanderlegen, mit einem zweiten Patty abdecken und die Doppelpattys mit dem Handballen auf 2-3 cm flach drücken. Das Hackfleisch an den Rändern etwas zusammendrücken, damit der Käse im Inneren gut verschlossen ist. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Bratscheiben auf jeder Seite mit

Öl bestreichen. Pattys über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 11-13 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute Bratscheiben über direkter Hitze leicht goldbraun rösten und einmal wenden. Pattys und Brote vom Grill nehmen; Pattys 2-3 Min. ruhen lassen.

4. Bratscheiben auf der Oberseite mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Mit 1 Patty belegen und mit Salat-oder Spinatblättern garnieren. Die Burger so servieren oder eine zweite Scheibe Knoblauchbrot aufsetzen.

**FÜR 4 PERSONEN**





# CHORIZO-BURGER

## MIT MANCHEGO-KÄSE

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 10-12 Min.

ZUBEHÖR: digitales Fleischthermometer

### Für die Pattys

450 g mageres Schweinehackfleisch

250 g frische Chorizo-Wurst, gehäutet

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt oder zerdrückt

1 große Schalotte, fein gewürfelt

2 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

½ TL geräuchertes Paprikapulver

½ TL getrockneter Thymian

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Sauerteigbrötchen, aufgeschnitten  
Olivenöl

4 dünne Scheiben spanischer Manchego-Käse, je etwa 30 g

2 Knoblauchzehen, quer halbiert

8 dünne Scheiben Fleischtomate

1. Hackfleisch und Wurstbrät in einer großen Schüssel mit den restlichen Patty-Zutaten sowie  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen vier gleich große, lockere, gut 1 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa  $2\frac{1}{2}$  cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys

mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

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

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Die Schnittflächen der Brötchen mit Öl bestreichen. Pattys über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute auf jedem Patty 1 Scheibe Käse schmelzen lassen und die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkte Hitze legen.

4. Schnittfläche der gerösteten Brötchenhälften mit Knoblauch einreiben.

In den Brötchen jeweils 2 Tomatenscheiben und 1 Patty anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

## **TIPP!**

Durch das Brät der Chorizos sind die gegrillten Pattys im Inneren leicht rosafarben. Um sicherzugehen, dass das Fleisch durchgegart ist, sollten Sie die erforderliche Kerntemperatur im Inneren (60-62 °C) mit einem Fleischthermometer messen.

# PULLED-PORK-SANDWICH

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 4-8 Std.

ZUBEHÖR: digitales Fleischthermometer

## Für die Würzmischung

1 EL Paprikapulver

2 TL reines Chilipulver

2 TL gemahlener Kreuzkümmel

1½ TL grobes Meersalz

1¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL Cayennepfeffer

2 kg ausgelöster Schweinerollbraten aus der Schulter, Fettauflage bis auf ½ cm entfernt

2-3 EL Öl

## Für die Sauce

3 EL Butter

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

500 ml Ketchup

130 g Vollrohrzucker

8 EL Senf

125 ml Apfelessig

2 TL Worcestersauce

1 TL scharfe Chilisauc

8 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

2 EL Butter, zerlassen

1. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Fleisch mit Öl, dann mit der Würzmischung einreiben, anschließend bei Raumtemperatur 30 Min ruhen lassen.

2. Den Grill für indirekte und direkte schwache Hitze (120-175 °C) vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen.

Schulterbraten mit der Fettauflage nach unten über *indirekter schwacher Hitze* bei geschlossenem Deckel 4-8 Std. grillen, bis die Kerntemperatur 88 °C beträgt (nach 4 Std. sollten Sie mit der Prüfung der Kerntemperatur beginnen). Das Fleisch sollte am Ende so zart und weich sein, dass es fast auseinanderfällt. Braten auf ein Schneidbrett heben, fest in Alufolie wickeln und 20 Min. ruhen lassen.

4. Inzwischen für die Sauce Butter in einer kleinen Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe zerlassen und die Zwiebelwürfel darin unter gelegentlichem Rühren in 4-5 Min. weich dünsten. Restliche Saucen-Zutaten hinzufügen, alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die Sauce 10 Min. köcheln lassen.

5. Brötchenhälften mit zerlassener Butter bestreichen und mit den gebutterten

Schnittflächen nach unten 1 Min. über direkter schwacher Hitze rösten.

6. Das noch warme Fleisch mit den Fingern oder zwei Gabeln zerteilen, sichtbares Fett entfernen. In einer großen Schüssel das zerkleinerte Fleisch mit etwa drei Viertel der warmen Sauce gründlich vermengen. Nach Geschmack weitere Sauce untermischen. Fleisch in den Brötchen anrichten und servieren. Noch übrige Sauce separat dazu reichen.

**FÜR 8 PERSONEN**

# HÄHNCHENBURGER

## MIT Roter Zwiebel und Guacamole

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 10-14 Min.

### Für die Pattys

650 g Hähnchenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

1½ TL Worcestersauce

1½ TL fein gewürfelter Knoblauch

1 TL grobes Meersalz

½ TL scharfe Chilisauce

½ TL getrockneter Oregano

## Für die Guacamole

2 große oder 4 kleine Avocados,  
Fruchtfleisch gewürfelt

2 EL fein gewürfelte rote Zwiebeln

2 EL fein gehackte Korianderblätter

2 EL frisch gepresster Limettensaft (oder  
nach Geschmack)

½ TL scharfe Chilisaucе (oder nach  
Geschmack)

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Olivenöl

4 Vollkorn-Burger-Brötchen, aufgeschnitten,  
oder 8 Scheiben Kürbiskernbrot, je gut 1 cm  
dick

4 dünne Scheiben rote Zwiebel

4 dicke Tomatenscheiben

4 knackige Romanasalatblätter, quer in  
Streifen geschnitten

1. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, gut 1 cm dicke Burger mit einem Durchmesser von 8-10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 1 Std. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

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

3. Für die Guacamole die Zutaten in einer mittelgroßen Glas-oder Keramikschüssel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-14 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten oder die Kürbiskernbrote über direkter Hitze rösten.

5. In den Brötchen oder zwischen zwei Scheiben Brot je 1 Zwiebel- und Tomatenscheibe und 1 Patty anrichten, darauf Guacamole und Salatstreifen geben und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# KLEINE PIKANTE HÄHNCHENBURGER MIT BLAUSCHIMMELKÄSEDESSING

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: 30-60 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

ZUBEHÖR: Zahnstocher

## Für das Dressing

100 g Blauschimmelkäse, zerbröckelt

4 EL Schmand

4 EL Mayonnaise

2 TL Weißweinessig

¼ TL grobes Meersalz

1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Stange Bleichsellerie, fein gewürfelt

## Für die Pattys

650 g Hähnchenhackfleisch aus dem  
Oberschenkel oder gemischt von  
Oberschenkel-und Brustfleisch

60 g Semmelbrösel

1-2 EL scharfe Chilisaucе

1 TL Chilipulver (Gewürzmischung)

$\frac{3}{4}$  TL geräuchertes Paprikapulver

$\frac{1}{4}$  TL Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$  TL grobes Meersalz

2 EL Butter, zerlassen

8 Mini-Brötchen, je etwa 5-6 cm ø,  
aufgeschnitten

1. Für das Dressing alle Zutaten bis auf den  
Sellerie in eine mittelgroße Schüssel geben.  
Mit einer Gabel den Käse gut zerdrücken  
und mit den anderen Zutaten verrühren.  
Anschließend die Selleriewürfel  
untermischen.

2. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse acht möglichst gleich große, lockere, gut 1 cm dicke Pattys formen (etwa in der Größe der Mini-Brötchen). Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Pattys abgedeckt mind. 30 Min. oder bis zu 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

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

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten mit zerlassener Butter bestreichen und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie durchgegart, aber noch saftig sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom

Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute der Grillzeit die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkte Hitze legen.

5. Pattys jeweils zwischen zwei Brötchenhälften anrichten und mit dem Käsedressing beträufeln. Burger mit einem Zahnstocher fixieren und warm servieren. Dazu passt als Beilage gut der Krautsalat mit Mayonnaise-Dressing (siehe [➤](#)).

**FÜR 4 PERSONEN**

# JAPANISCHE HÄHNCHENBURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: 1 Std.

GRILLZEIT: 10-12 Min.

## Für die Pattys

450 g Hähnchenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

185 g Panko (japanisches Paniermehl) oder feine Semmelbrösel

4 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln (nur die weißen und hellgrünen Teile)

4 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

1 Ei (Größe L), leicht verquirlt

3 EL Teriyaki-Sauce (japanische Würz- und

Mariniersauce)

2 TL Dijon-Senf

1 TL geröstetes Sesamöl

½ TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Olivenöl

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

Mayonnaise (nach Belieben)

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, 2 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die

Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mit Frischhaltefolie abgedeckt etwa 1 Std. kalt stellen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie durchgegart, aber noch saftig sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In den letzten 30 Sek. die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

4. Brötchenhälften nach Belieben mit Mayonnaise bestreichen, jeweils 1 Patty in den Brötchen anrichten und die Burger

warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

# HÄHNCHENBURGER

## MIT APFEL UND SELLERIESALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 10-14 Min.

### Für die Pattys

650 g Hähnchenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

1 großer säuerlicher Apfel (z. B. Granny Smith), geschält, entkernt, fein gewürfelt

1 große Schalotte, fein gewürfelt

1 TL grobes Meersalz

$\frac{3}{4}$  TL gemahlener Kreuzkümmel

$\frac{1}{2}$  TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für den Salat

4 EL Mayonnaise

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

6 Stangen Bleichsellerie (vorzugsweise die hellen, inneren Stangen einer Staude),  
geputzt, fein gewürfelt

50 g Walnusskerne, grob gehackt

1½ EL fein gewürfelte rote Zwiebeln

1 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

½ TL Meerrettich (Glas)

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Olivenöl

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Scheiben Walnussbrot, je gut 1 cm dick,  
oder 4 Vollkorn-Burger-Brötchen,  
aufgeschnitten

4 TL Dijon-Senf (nach Belieben)

1. Patty-Zutaten in einer großen Schüssel behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, etwa 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8-10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 1 Std. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. Für den Salat Mayonnaise und Zitronensaft in einer mittelgroßen Schüssel verrühren und die restlichen Salat-Zutaten

untermischen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-14 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Minute der Grillzeit Walnussbrote oder Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten; die Brotscheiben dabei einmal wenden.

5. Nach Belieben Brote oder Brötchenunterseiten dünn mit Senf bestreichen, mit je 1 Patty belegen und darauf einen Löffel Salat geben oder den Salat separat zu den Burgern reichen. Sofort

servieren.

FÜR 4 PERSONEN



# HÄHNCHENBURGER

## MIT ZITRONE UND DILL AUF SALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 10-14 Min.

### Für die Pattys

1 kleine Zwiebel, grob gewürfelt

1 mittelgroße Knoblauchzehe, geschält

2 EL Olivenöl

650 g Hähnchenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

2 EL gehackte Dillspitzen

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Olivenöl

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

4 EL Mayonnaise

4 mittelgroße Kopfsalatblätter

2 gegrillte rote Paprikaschoten (Glas),  
abgetropft, halbiert

1. Für die Pattys Zwiebel und Knoblauch in der Küchenmaschine fein hacken. Öl in einer mittelgroßen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebel-Mischung darin unter gelegentlichem Rühren in 5 Min. weich dünsten. Vom Herd nehmen und mind. 5 Min. abkühlen lassen.

2. Zwiebel-Mischung mit den restlichen Patty-Zutaten vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, etwa 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8-10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst

werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen. In der Zwischenzeit den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 10-14 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter

Hitze rösten.

4. Schnittflächen der Brötchen mit Mayonnaise bestreichen. In den Brötchen jeweils 1 Salatblatt,  $\frac{1}{2}$  gegrillte Paprikaschote und 1 Patty anrichten und die Burger sofort servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





**GERÄUCHERTE**

# HÄHNCHENBURGER

MIT SPECK UND  
BLAUSCHIMMELKÄSE

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

ZUBEHÖR: 2 große Handvoll Hickory-Holzchips

## Für die Sauce

125 ml Mayonnaise

1 EL Apfelessig

1 TL Meerrettich (Glas)

½ TL Zucker

¼ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Pattys

4 Scheiben Frühstücksspeck

½ mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt  
½ TL fein gehackte Thymianblättchen  
550 g Hähnchenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)  
½ TL grobes Meersalz  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Kaiser-oder Burger-Brötchen, aufgeschnitten  
120 g Blauschimmelkäse, zerbröckelt  
12 Honiggurkenscheiben (Glas)

1. Holzchips mind. 30 Min. in Wasser einweichen.
2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten.
3. In einer kleinen Schüssel die Saucen-Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. Beiseitestellen.
4. Speckscheiben in einer mittelgroßen

Pfanne auf mittlerer Stufe in 7-8 Min. knusprig braten, dabei gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier entfetten. Speckfett in der Pfanne bis auf 1 EL abgießen, die Pfanne zurück auf den Herd stellen und die Zwiebelwürfel mit dem Thymian auf mittlerer Stufe 2-3 Min. unter gelegentlichem Rühren anschwitzen, bis sie weich werden. Zwiebel-Thymian-Mix in eine große Schüssel umfüllen, gebratene Speckscheiben hineinbröckeln, die übrigen Patty-Zutaten dazugeben und alles behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große, lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht

und garen gleichmäßig.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Holzchips abtropfen lassen, auf die Glut des Holzkohlegrills oder nach Herstellerangaben in die Räucherbox des Gasgrills geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch aufsteigt, Pattys über ***direkte mittlere bis starke Hitze*** legen und bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie durchgegart, aber noch saftig sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten. Brötchen und Pattys vom Grill nehmen.

6. Untere Brötchenhälften mit Sauce bestreichen, mit je 1 Patty, zerbröckeltem Blauschimmelkäse und 3 Gurkenscheiben

belegen, obere Brötchenhälften aufsetzen und die Burger warm servieren. Dazu passt als Beilage gut der Gurkensalat mit gerösteten Sesamsamen (siehe [>](#)).

**FÜR 4 PERSONEN**

# HÄHNCHEN-PATTY-MELTS

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 10-14 Min.

## Für die Zwiebeln

2 EL Olivenöl

500 g rote Zwiebeln, längs halbiert, in dünne Scheiben geschnitten

½ TL getrockneter Thymian

¼ TL grobes Meersalz

1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Pattys

650 g Hähnchenhackfleisch (vorzugsweise

von dunklem Fleisch aus der Keule)

5 EL Semmelbrösel

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Scheiben Roggenbrot

3 EL weiche Butter

120 g pikanter Cheddar, in acht Scheiben geschnitten

Ketchup

1. In einer sehr großen Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Zwiebeln mit Thymian, Salz und Pfeffer darin unter häufigem Rühren in 16-18 Min. weich und goldbraun braten.

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

3. Patty-Zutaten behutsam vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen, die etwas größer sein sollten als die Brotscheiben (da die Pattys auf dem Grill ein wenig schrumpfen). Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Brote auf einer Seite mit Butter bestreichen. Vier Scheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf einen Teller legen und jeweils mit 1 Scheibe Käse und einem Viertel der gebratenen Zwiebeln belegen. Pattys über ***direkter mittlerer bis starker Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-

10 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Pattys jeweils auf der belegten Seite der Brote anrichten, darauf 1 weitere Scheibe Käse geben und eine zweite Brotscheibe mit der gebutterten Seite nach oben aufsetzen. Brote über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 2-4 Min. grillen, bis sie geröstet sind und der Käse geschmolzen ist, dabei einmal wenden. Heiß mit Ketchup servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# PUTENBURGER

## MIT SALBEI UND APFEL-BIRNEN-SALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: **25 Min.**

GRILLZEIT: **10-12 Min.**

### Für den Salat

- 1 mittelgroßer Apfel, entkernt, geraspelt
- 1 mittelgroße Birne (vorzugsweise die Sorte Bosc), entkernt, geraspelt
- 2 Möhren, geschält, geraspelt
- 1 kleine rote Zwiebel, in feine Halbringe geschnitten
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Meerrettich (Glas)
- 1 EL Apfelessig

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Pattys

650 g Putenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

1 EL fein gehackte Salbeiblätter

1 TL fein gehackte Thymianblättchen

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1. Die Salat-Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel mischen und bis zum Servieren beiseitestellen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. Patty-Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier gleich große,

etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie durchgegart, aber noch saftig sind. Dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. In den Brötchen jeweils 1 Patty und

darauf etwas Salat anrichten und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

## **TIPP!**

Sollte der Apfel-Birnen-Salat bis zum Servieren zu viel Flüssigkeit gezogen haben, den Salat zum Anrichten in den Brötchen mit einem Schaumlöffel aus der Schüssel heben.

# PUTENBURGER

## MIT MAIS-PAPRIKA-RELISH

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 21-28 Min.

### Für die Pattys

650 g Putenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

1½ TL Worcestersauce

3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

1 TL grobes Meersalz

1 TL reines Chilipulver

1 TL getrockneter Oregano

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

## Für das Relish

2 frische Maiskolben, Hüllblätter entfernt

2 EL Olivenöl

1½ TL Weißweinessig

½ TL Dijon-Senf

½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

1 EL frisch gepresster Limettensaft

½ kleine rote Paprikaschote, in ½ cm große  
Würfel geschnitten

4 Frühlingszwiebeln (nur die weißen und  
hellgrünen Teile), in dünne Ringe  
geschnitten

¼ TL Paprikapulver

¼ TL grobes Meersalz

Olivenöl

grob Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 oder 8 Scheiben Chilibrötchen, je gut 1 cm dick

1. Die Patty-Zutaten in einer großen

Schüssel vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier kompakte, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8-10 cm formen. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. Die Pattys mind. 1 Std. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Für das Relish die Maiskolben über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-15 Min. grillen, bis sie stellenweise gebräunt und die Körner knackigart sind, gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Körner von

den Kolben schneiden. In einer mittelgroßen Schüssel Öl, Essig, Senf, Limettenschale und Limettensaft verrühren. Maiskörner und die restlichen Relish-Zutaten dazugeben und gut durchmischen.

4. Pattys auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, leicht salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 11-13 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute die Brote über direkter Hitze rösten, einmal wenden. Je 1 Patty auf einer Brotscheibe anrichten und darauf großzügig Relish löffeln. Die Burger so oder abgedeckt mit einer zweiten gerösteten Brotscheibe servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# CURRY-PUTENBURGER

## MIT SULTANINEN-CHUTNEY

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min.

KÜHLZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 11-13 Min.

### Für die Pattys

650 g Putenhackfleisch (vorzugsweise von dunklem Fleisch aus der Keule)

2 EL fein gewürfelte weiße Zwiebeln

2 TL Currypulver

1½ TL Worcestersauce

1 TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Für das Chutney

2 säuerliche Äpfel (z. B. Granny Smith),  
geschält, entkernt, gewürfelt

150 g Sultaninen

60 g Walnusskerne, grob gehackt

125 ml Weißweinessig

50 g Zucker

60 ml Orangensaft

1 Zimtstange

¼ TL grobes Meersalz

Olivenöl

4 Vollkorn-Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1. Die Patty-Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse vier lockere, 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8-10 cm formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite

flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen deshalb gleichmäßig. Pattys mind. 1 Std. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. In einem mittelgroßen schweren Topf die Zutaten für das Chutney so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend im offenen Topf 20-25 Min. köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Chutney in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Zimtstange herausfischen und wegwerfen.

3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und über **direkter mittlerer Hitze** bei

geschlossenem Deckel 11-13 Min. grillen, bis sie durchgegart und fest, aber noch saftig sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). In der letzten Grillminute Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Die Pattys warm mit einem Klecks Chutney in den gerösteten Brötchen servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# SURF-AND-TURF-BURGER

## MIT PESTO

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GEFRIERZEIT: 5 Min.

KÜHLZEIT: ½-2 Std.

GRILLZEIT: 8-9 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

### Für die Pattys

350 g mittelgroße oder große rohe Garnelen, geschält, Darm entfernt

350 g Hähnchenhackfleisch (vorzugsweise vom dunklen Fleisch aus der Keule)

6-8 EL Panko (japanisches Paniermehl) oder feine Semmelbrösel

3 EL fein gewürfelte rote Paprikaschote

1 Ei (Größe L), leicht verquirlt

1 EL Dijon-Senf

1 EL Mayonnaise  
½ TL Knoblauchgranulat  
½ TL reines Chilipulver  
¼ TL grobes Meersalz  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 TL Basilikum-Pesto (Glas)

Olivenöl

4 Vollkorn-Burger-Brötchen, aufgeschnitten

4 Blätter Kopfsalat

4 dünne Tomatenscheiben

1. Garnelen in Küchenpapier wickeln und überschüssige Feuchtigkeit ausdrücken, dann in ½ cm große oder auch kleinere Stücke schneiden. In einer großen Schüssel mit den restlichen Patty-Zutaten vermengen, dabei zunächst nur 6 EL Paniermehl einarbeiten. Die Masse sollte zusammenhalten, wenn Sie sie fest zusammendrücken; andernfalls esslöffelweise mit dem restlichen

Paniermehl binden. Für 5 Min. ins Gefrierfach stellen.

2. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse acht gut 1 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Auf der Oberseite von vier Pattys jeweils 2 TL Pesto verstreichen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand aussparen, mit einem zweiten Patty abdecken und die Doppelpattys mit dem Handballen auf 2½ cm flach drücken. Das Hackfleisch an den Rändern behutsam zusammendrücken, damit das Pesto im Inneren gut eingeschlossen ist. Pattys mind. 30 Min. oder mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zu 2 Std. kalt stellen.

3. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne zum Vorheizen auf den Rost stellen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen.

4. Pattys auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen, mit einem Grillwender in die Grillpfanne setzen und über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 4 Min. grillen (dabei nicht berühren oder bewegen). Vorsichtig wenden und 4-5 Min. bei geschlossenem Deckel weitergrillen, bis sie goldbraun und fest sind. In der letzten Grillminute die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost über direkte Hitze legen. Pattys zwischen den Brötchen auf Salat und Tomatenscheiben anrichten und die Burger warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN





# GARNELENBURGER

MIT FRÜHLINGSZWIEBELN,  
SPECK UND  
ZITRONENMAYONNAISE

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: ½-2 Std.

GRILLZEIT: 12-16 Min.

ZUBEHÖR: gusseiserne Grillplatte

## Für die Pattys

550 g mittelgroße rohe Garnelen, geschält,  
Darm entfernt

6-8 EL Panko (japanisches Paniermehl) oder  
feine Semmelbrösel

3 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

1 Ei (Größe L), leicht verquirlt

1 EL Dijon-Senf

1 EL Mayonnaise

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

½ TL grobes Meersalz

1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Mayonnaise

4 EL Mayonnaise

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

1 TL Meerrettich (Glas)

1 Prise grobes Meersalz

8 Scheiben Pancetta (italienischer  
Bauchspeck)

Olivenöl

4 Toastbrötchen, aufgeschnitten

2 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln (nur  
die hellgrünen Teile)

1. Garnelen in Küchenpapier wickeln und  
überschüssige Feuchtigkeit ausdrücken,

dann in der Küchenmaschine grob zerkleinern. In einer großen Schüssel mit den restlichen Patty-Zutaten vermengen, dabei zunächst nur 6 EL Paniermehl einarbeiten. Die Zutaten mit einer Gabel mischen, bis die Masse zusammenhält, wenn Sie sie fest zusammendrücken. Andernfalls mit den restlichen 2 EL Paniermehl binden. Für 5 Min. ins Gefrierfach stellen. Mit angefeuchteten Händen vier kompakte, 2 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8 cm formen. Pattys mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 30 Min. oder bis zu 2 Std. kalt stellen.

**2.** Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Die Grillplatte zum Vorheizen auf den Grillrost legen. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Mayonnaise verrühren. Pancetta auf der heißen Grillplatte in 6-8 Min. auf beiden Seiten knusprig braten; auf Küchenpapier

entfetten. Die Temperatur auf direkte starke Hitze (230-290 °C) erhöhen; Grillplatte nicht vom Rost nehmen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten und die Schnittfläche der Brötchen mit Öl bestreichen. Pattys auf der Grillplatte über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis sie goldbraun und fest sind, dabei nach 3 Min. einmal vorsichtig wenden. In der letzten Grillminute Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost über direkte Hitze legen.

4. In den Brötchen jeweils 1 Patty, Mayonnaise, 2 Scheiben Pancetta und ½ EL Frühlingszwiebeln anrichten und die Burger warm servieren. Dazu passen als Beilage gut die gegrillten Artischockenherzen (siehe [☞](#)).

FÜR 4 PERSONEN

# GARNELENBURGER

## MIT REMOULADE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: ½-4 Std.

GRILLZEIT: 6-8 Min.

ZUBEHÖR: gusseiserne Grillplatte

## Für die Remoulade

4 EL Mayonnaise

3 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

2 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

1½ EL frisch gepresster Zitronensaft

1½ EL fein gehackte Bleichsellerieherzen

1 EL körniger Senf

1 EL Ketchup

1 EL Meerrettich (Glas)

¾ TL Worcestersauce  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
¼ TL Paprikapulver  
4-8 Tropfen scharfe Chilisauce  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Pattys

550 g rohe Garnelen, geschält, Darm entfernt  
6-8 EL Panko (japanisches Paniermehl) oder feine Semmelbrösel  
1 Ei (Größe L)  
3 Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
2 EL fein gehackte Bleichsellerieherzen  
1 EL Mayonnaise  
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
Olivenöl  
4 Scheiben weiches Hefebrot (vorzugsweise jüdisches Challah), je gut 1 cm dick

1. Für die Remoulade die Zutaten in einer kleinen Schüssel mit  $\frac{1}{4}$  TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer glatt rühren. Abgedeckt mind. 30 Min. oder bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Garnelen in Küchenpapier wickeln und überschüssige Feuchtigkeit aus-drücken, dann in der Küchenmaschine grob zerkleinern. Garnelen in einer großen Schüssel mit den restlichen Patty-Zutaten,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer vermengen, dabei zunächst nur 6 EL Paniermehl einarbeiten. Die Zutaten gründlich mit einer Gabel mischen, bis die Masse zusammenhält, wenn Sie sie fest zusammendrücken. Andernfalls mit weiterem Paniermehl binden. Garnelenmasse für 5 Min. ins Gefrierfach stellen. Mit angefeuchteten Händen vier möglichst gleich große, feste, etwa 2 cm

dicke Pattys formen. Pattys mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 30 Min. oder bis zu 2 Std. kalt oder für 15 Min. ins Gefrierfach stellen.

3. Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten. Die Grillplatte zum Vorheizen auf den Rost legen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen.

4. Pattys auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen, mit einem Grillwender auf die vorgeheizte Platte setzen und über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis sie goldbraun und fest sind, dabei nach 3 Min. einmal vorsichtig wenden. In der letzten Minute der Grillzeit die Brot-e auf dem Rost über indirekter Hitze rösten, dabei einmal wenden.

5. Pattys auf den Broten mit reichlich Remoulade anrichten und sofort servieren.

FÜR 4 PERSONEN

# LACHSBURGER

## MIT PANCETTA UND OLIVEN-TAPENADE

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Min.

AUFTAUZEIT: bis zu 2 Std.

KÜHLZEIT: 1-2 Std.

GRILLZEIT: 7-9 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

### Für die Pattys

450-550 g TK-Lachssteaks oder -filets ohne Haut, entgrätet, angetaut (siehe Tipp)

4-5 EL Panko (japanisches Paniermehl)

2 Eier (größe L), verquirlt

3 EL körniger Frischkäse

60 g Pancetta (italienischer Bauchspeck),

gewürfelt

1 mittelgroße Schalotte, fein gewürfelt

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Scheiben Baguette, je gut 1 cm dick

4 EL Oliven-Tapenade, selbst gemacht  
(siehe Rezept [>](#)) oder aus dem Glas

1 Handvoll hellgelbe Blätter Frisée-oder  
Endiviensalat, in mundgerechte Stücke  
zerpflückt

Olivenöl

**1.** Den angetauten Lachs mit einem scharfen  
Messer quer in 2½ cm große Rechtecke  
schneiden, anschließend fein würfeln. Zum  
vollständigen Auftauen abgedeckt bis zu 2  
Std. in den Kühlschrank stellen. Aufgetaute  
Lachswürfel trockentupfen.

**2.** Lachswürfel und die restlichen Patty-  
Zutaten mit zwei Gabeln gründlich  
vermengen, dabei zunächst nur 4 EL

Paniermehl untermischen. Mit angefeuchteten Händen ein wenig von der Lachsmasse fest zusammendrücken, um zu prüfen, ob die Masse zusammenhält. Andernfalls, oder wenn sie sehr feucht ist, mit dem restlichen Paniermehl binden. Aus der Lachsmasse vier 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Abgedeckt mind. 1 Std. oder bis zu 2 Std. kalt stellen und erst zum Grillen herausnehmen.

3. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne zum Vorheizen auf den Rost legen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen.

4. Pattys direkt aus dem Kühlschrank in die Grillpfanne geben und über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 7-9 Min. grillen, bis sie fest und gemustert sind und sich ein in die Mitte eines Pattys

gesteckter Metallspieß nach dem Herausziehen warm anfühlt. Dabei die Pattys nach 4 Min. einmal wenden. In der letzten Grillminute die Baguettescheiben auf den Rost über direkte Hitze legen und einmal wenden. Pattys und Bröte vom Grill nehmen, Pattys 1 Min. ruhen lassen.

5. Auf den Bröten jeweils 1 Patty, Tapenade und etwas Salat geben, den Salat mit bestem Olivenöl beträufeln und die Lachsburger sofort servieren.

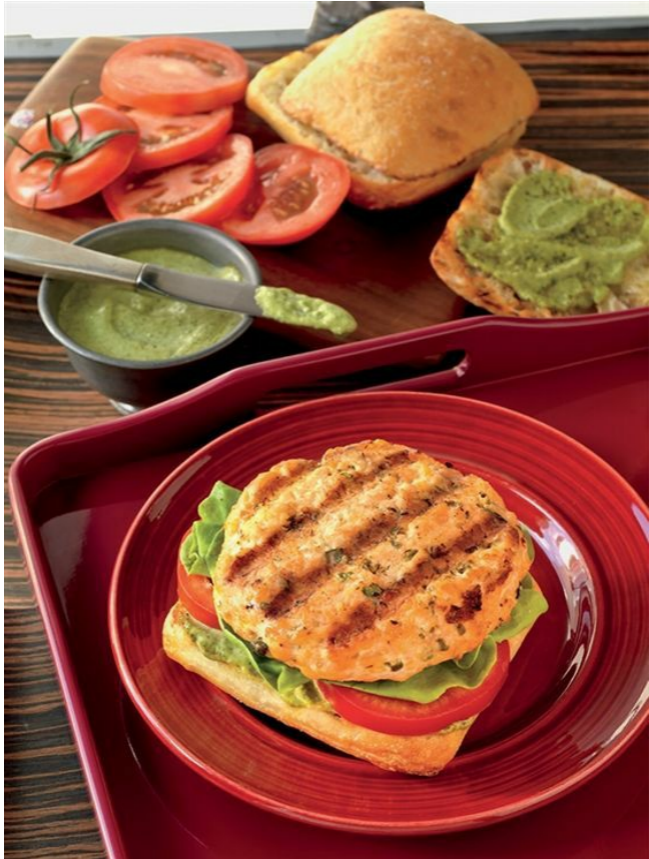
**FÜR 4 PERSONEN**

## TIPP!

Je nach Umgebungstemperatur dauert es zwischen 30 und 45 Minuten, bis der gefrorene Lachs angetaut ist. Dafür die Lachsstücke aus der Packung nehmen, nebeneinander auf einen Teller legen, mit Küchenpapier bedecken und bei Raumtemperatur ruhen lassen.







# LACHSBURGER

## MIT KAPERN, ZITRONEN UND PESTO-MAYONNAISE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: ½-1 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

### Für die Pattys

650 g Lachsfilet ohne Haut, Gräten und graue Fettstellen entfernt, trockengetupft, in 2½ cm große Stücke geschnitten

4 EL fein gewürfelte Schalotten

4 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

1 Ei (Größe L), verquirlt

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

8 EL (etwa 75 g) frisch geriebene Weißbrotbrösel

1½ EL Kapern, abgetropft, gehackt  
¾ TL grobes Meersalz  
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Für die Mayonnaise

5 EL Pesto (Glas)  
4 EL Mayonnaise

4 quadratische Stücke Focaccia-Brot oder  
Focaccia-Brötchen, je etwa 10-11 cm ø,  
aufgeschnitten  
60 ml Olivenöl  
8 Tomatenscheiben  
4 Blätter Kopfsalat

1. Das Lachsfilet in der Küchenmaschine  
grob zerkleinern. Schalotten, Petersilie, Ei,  
Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen  
und in wenigen Intervallen untermischen -  
die Masse sollte nicht zu fein werden. In  
eine große Schüssel umfüllen und mit den  
restlichen Patty-Zutaten behutsam

vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Lachsmasse vier gleich große, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Die Pattys auf ein kleines Backblech setzen, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 30 Min. oder bis zu 1 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Mayonnaise mischen. Abgedeckt kalt stellen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Ober-und Unterseite der Lachspattys und die Schnittflächen der Focaccia-Brote mit Öl bestreichen. Pattys über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie durchgegart, aber noch saftig sind, dabei einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen).

In der letzten Minute der Grillzeit Brote oder Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Schnittfläche der Brote oder Brötchen mit Pesto-Mayonnaise bestreichen, dann die unteren Hälften mit je 2 Tomatenscheiben, 1 Salatblatt und 1 Patty belegen, obere Hälften aufsetzen und die Burger sofort servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# FLUSSBARSCH- SANDWICH MIT SAUCE TARTAR

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 5-7 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

## Für die Sauce

5 EL Mayonnaise

6 Honiggurkenscheiben (Glas), fein gehackt

2 TL Dijon-Senf

4 Filets vom Flussbarsch ohne Haut, je 120-150 g und gut 1 cm dick

1 EL Olivenöl

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

4 dünne Scheiben Cheddar

4 Blätter Kopfsalat

4 dünne Scheiben rote Zwiebel

**1.** Den Grill für indirekte und direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne zum Vorheizen über indirekte Hitze auf den Rost stellen.

**2.** Die Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren.

**3.** Fischfilets mit Küchenpapier trockentupfen, auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, gleichmäßig salzen und pfeffern. Untere Brötchenhälften mit je 1 Scheibe Käse belegen. Die Fischfilets nebeneinander in die Grillpfanne legen und ü b e r **indirekter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 5-7 Min. grillen, bis

sie auf der Unterseite leicht gebräunt und das Fischfleisch nicht mehr glasig ist; die Filets nicht wenden. In der letzten Minute der Grillzeit die oberen Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten, die unteren Hälften mit der Käseseite nach oben auf dem Rost über direkter Hitze rösten, bis der Käse geschmolzen ist.

4. Fischfilets in den Brötchen mit je 1 Salatblatt, 1 Zwiebelscheibe und Sauce tartar anrichten und warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# THUNFISCHBURGER

## MIT INGWER-KRAUTSALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min.

KÜHLZEIT: 1-2 Std.

GRILLZEIT: 5-6 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

### Für die Pattys

450-650 g TK-Thunfischsteaks ohne Haut  
(Gelbflossenthunfisch), angetaut

3 EL körniger Frischkäse

2 Eigelb (Größe L)

1 mittelgroße Schalotte, fein gewürfelt

2 TL geriebener frischer Ingwer

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

½ TL grobes Meersalz

TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
6-8 EL Panko (japanisches Paniermehl)

## Für das Dressing

4 EL Mayonnaise  
4 EL eingelegter Ingwer (Asialaden),  
abgetropft  
2½ EL Reisessig  
1 kleine Schalotte, in feine Scheiben  
geschnitten  
2 EL geröstetes Sesamöl  
1½ EL Mirin (süßer japanischer Reiswein;  
nach Belieben)  
6-7 Basilikumblätter  
1 EL salzarme Sojasauce  
1 EL Zucker  
2 große Knoblauchzehen, in feine Scheiben  
geschnitten  
1 kleiner Kopf Wirsing, geputzt, in sehr  
feine Streifen geschnitten  
1 Fenchelknolle, geputzt, geviertelt, Strunk

entfernt, in sehr feine Streifen geschnitten  
3 Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
1 EL schwarze Sesamsamen (nach Belieben)  
Olivenöl

1. Die angetauten Thunfischsteaks mit einem scharfen Messer fein würfeln. Zum vollständigen Auftauen abgedeckt bis zu 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Aufgetaute Fischwürfel mit Küchenpapier trockentupfen.

2. In einer mittelgroßen Schüssel den Thunfisch mit den übrigen Patty-Zutaten und 6 EL Paniermehl mit zwei Gabeln vermengen. Ein wenig von der Thunfischmasse behutsam zusammendrücken, um zu prüfen, ob sie zusammenhält, andernfalls mit den restlichen 2 EL Paniermehl binden. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse vier 2½ cm dicke Pattys mit einem Durchmesser

von etwa 10 cm formen. Pattys abgedeckt mind. 1 Std. oder bis zu 2 Std. kalt stellen. Erst kurz vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

3. Dressing-Zutaten in der Küchenmaschine glatt mixen. In einer großen Schüssel Wirsing-und Fenchelstreifen mit dem Dressing mischen und abgedeckt bis zu 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln und nach Belieben Sesamsamen untermischen.

4. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne zum Vorheizen auf den Grillrost stellen.

5. Pattys auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen, nebeneinander in die Grillpfanne legen und über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 5-6 Min. grillen, bis sie fest, aber im Inneren noch rosa sind. Dabei nach 4 Min. einmal

wenden. Vom Grill nehmen und 1 Min. ruhen lassen. Die Burger jeweils mit einem großzügigen Löffel Krautsalat anrichten und servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# HALLOUMI-BURGER

## MIT SCHARFEM TOMATEN- OLIVEN-SALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

MARINIERZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 8 Min.

### Für die Marinade

80 ml Olivenöl

3 EL Rotweinessig

3 EL fein gehackte Oreganoblättchen

1 EL fein gewürfelter Knoblauch

½ TL zerstoßene rote Chiliflocken

4 Scheiben Halloumi (Grillkäse aus Zypern),  
je etwa 120 g und gut 1 cm dick

### Für den Salat

3 Eiertomaten, Kerne entfernt, in ½ cm große Würfel geschnitten  
50 g entsteinte würzige grüne Oliven, grob gehackt  
50 g entsteinte Kalamata-Oliven, grob gehackt  
1 kleine rote Zwiebel, in ½ cm große Würfel geschnitten  
1 EL fein gehackte Minzeblätter  
1 Ciabatta-Brot, in 8-10 cm lange Stücke geschnitten, aufgeschnitten  
Olivenöl

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren. 2 EL davon als Dressing für den Salat in einer kleinen Schüssel beiseitestellen.

2. Halloumi-Scheiben nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit der Marinade übergießen und die Scheiben auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen. Bei

Raumtemperatur 30 Min. marinieren, dabei die Käsescheiben immer mal wieder wenden und mit der Marinade bestreichen.

3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

4. Salat-Zutaten in der mittelgroßen Schüssel mischen und mit der beiseitegestellten Marinade anmachen.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Schnittflächen der Ciabatta-Scheiben mit Öl bestreichen. Halloumi-Scheiben aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 8 Min. grillen, bis sie gut gebräunt und ganz heiß sind, dabei gelegentlich wenden. In der letzten Minute der Grillzeit die Brote mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

6. Zwischen den Brotscheiben jeweils Halloumi mit etwas Salat anrichten und warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**



Es gibt wenige Käsesorten, die direkt gegrillt werden können. Die meisten sind zu weich und schmelzen, wenn sie erhitzt werden.

Fester, salziger Halloumi aus Ziegen-, Schaf-und manchmal auch Kuhmilch behält beim Grillen seine Form und entwickelt auf dem heißen Rost eine schöne goldbraune Kruste.





# PORTOBELLO-BURGER

MIT PROVOLONE UND  
GEGRILLTER PAPRIKA

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

MARINIERZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 10-15 Min.

## Für die Marinade

185 ml Olivenöl

60 ml Aceto balsamico

1 Schalotte, fein gewürfelt

2 EL Sojasauce

1 EL Honig

2 TL Dijon-Senf

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

8 Portobellos (braune Riesenchampignons),  
je 10-12 cm ø, Stiele und Lamellen entfernt,

gesäubert (siehe [➤](#))

1 rote Zwiebel, quer in vier gut 1 cm dicke Scheiben geschnitten

2 mittelgroße rote Paprikaschoten, geputzt, jeweils in vier flache Stücke geschnitten

$\frac{3}{4}$  TL grobes Meersalz

$\frac{1}{4}$  TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

8 Scheiben Provolone (italienischer Hartkäse)

4 Ciabatta-oder Burger-Brötchen, aufgeschnitten

20 kleine Basilikumblätter

1. Die Zutaten für die Marinade in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Zum späteren Bestreichen der Pilze und Brötchen 150 ml von der Marinade abnehmen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

3. Pilze und Zwiebelscheiben großzügig mit

der in der Schüssel verbliebenen Marinade bestreichen und anschließend 20 Min. bei Raumtemperatur ziehen lassen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pilze, Zwiebel und Paprika gleichmäßig salzen und pfeffern. Die Pilze zunächst mit der Lamellenseite nach unten über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-12 Min. grillen, dabei immer mal wieder wenden und mit der Hälfte der beiseitegestellten Marinade bestreichen, bis sie weich sind und Sie mit der Spitze eines Messers leicht in die Pilze hineinstechen können. Gleichzeitig Zwiebel und Paprika über ***direkter mittlerer Hitze*** 10-15 Min. grillen, bis sie stellenweise gebräunt und weich sind, dabei gelegentlich wenden. In der letzten Grillminute der Pilze auf deren Lamellenseite je 1 Scheibe Käse schmelzen lassen und in der letzten Grillminute von Zwiebel und Paprika die Brötchen mit der

Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

5. Schnittfläche der Brötchenhälften jeweils mit der restlichen beiseitegestellten Marinade bestreichen und zwischen den Hälften jeweils 2 Paprikastücke, 2 Pilze, 1 Zwiebelscheibe und 5 Basilikumblätter anrichten. Sofort servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**





# DOPPELTES GEMÜSESANDWICH

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 18-25 Min.

## Für die Sauce

1 rote Paprikaschote

5 EL Mayonnaise

5 EL frisch geriebener Parmesan

2 TL frisch gepresster Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, geschält

2 Zucchini (je etwa 250 g), längs in jeweils vier gut 1 cm dicke Scheiben geschnitten

1 runde Aubergine (etwa 450 g), geputzt, quer in acht gut 1 cm dicke Scheiben geschnitten

½ große Fenchelknolle, durch den Strunk in

acht Scheiben geschnitten

Olivenöl

1 TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

12 Scheiben Sauerteigbrot oder rustikales französisches Weißbrot, je 10-15 cm lang und gut 1 cm dick

4 Handvoll Brunnenkresse

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Für die Sauce die ganze Paprikaschote über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 10-15 Min. grillen, bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft, dabei gelegentlich wenden. Paprikaschoten in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Min. ausdampfen lassen. Anschließend die Haut abziehen, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen und die Schote grob würfeln. Mit

den restlichen Saucen-Zutaten im Mixer glatt pürieren und die Sauce in eine Schüssel füllen.

3. Zucchini-, Auberginen- und Fenchelscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, gleichmäßig salzen und pfeffern und die Gemüsescheiben über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel grillen, bis sie weich und gemustert sind, dabei einmal wenden. Die Zucchini brauchen 6-8 Min., der Fenchel etwa 8 Min. und die Aubergine 8-10 Min. Fertiges Gemüse vom Grill nehmen. Die Brotscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und in der letzten Minute der Grillzeit über direkter Hitze rösten, dabei einmal wenden.

4. Zucchini-scheiben quer halbieren. Brote auf einer Seite mit Sauce bestreichen. Vier Brotscheiben mit der bestrichenen Seite

nach oben mit je 2 Auberginenscheiben und 1 Handvoll Kresse belegen, mit einer zweiten Scheibe Brot bedecken, darauf 4 Zucchini- und 2 Fenchelscheiben legen, mit einer dritten Brotscheibe (bestrichene Seite nach unten) abdecken und warm servieren. Dazu passt als Beilage gut der Bohnen-Sellerie-Salat mit Zitrone und Salbei (siehe [>](#)).

**FÜR 4 PERSONEN**

# CAPRESE-BURGER

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 11-15 Min.

## Für das Pesto

3 EL Pinienkerne

1 Knoblauchzehe, geschält

60 g Basilikumblätter (von etwa 2 Töpfen)

80 ml Olivenöl

5 EL frisch geriebener Parmesan

¼ TL grobes Meersalz

1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 große rote Zwiebel, quer in gut 1 cm dicke  
Scheiben geschnitten

2 Fleischtomaten (vorzugsweise die Sorte  
Beefsteak), quer in jeweils vier gut 1 cm

dicke Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Stücke Focaccia-Brot oder Focaccia  
Brötchen, je etwa 11 cm ø, aufgeschnitten

2 EL Aceto balsamico

2 Mozzarella-Kugeln (je 125 g), jeweils in  
vier Scheiben geschnitten, raumtemperiert

1. Den Grill für direkte und indirekte  
mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. Pinienkerne in einer mittelgroßen Pfanne  
ohne Fett auf kleiner Stufe in etwa 5 Min.  
leicht goldgelb rösten, dabei gelegentlich  
umrühren und darauf achten, dass sie nicht  
verbrennen. Auf einem Teller auskühlen  
lassen. Knoblauchzehe in der  
Küchenmaschine pürieren. Pinienkerne  
dazugeben und in mehreren Intervallen fein  
hacken. Basilikumblätter zufügen und alles

zu einem groben Püree verarbeiten. Bei laufendem Motor langsam das Öl zugießen und so lange untermixen, bis eine fast glatte Mischung entsteht. Parmesan, Salz und Pfeffer unterrühren. In eine kleine Schüssel füllen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Zwiebel- und Tomatenscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, gleichmäßig salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel grillen, bis sie weich und gemustert sind, dabei einmal wenden. Die Zwiebel braucht etwa 8-10 Min., die Tomaten 2-4 Min. In der letzten Grillminute die Brote mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten. Fertiges Gemüse vom Grill nehmen.

4. Die geröstete Seite der Brote mit Essig bestreichen. Die unteren Brothälften mit

Zwiebel-, Tomaten-und Mozzarellascheiben belegen. Obere Brothälften mit Pesto bestreichen (Sie werden nicht das gesamte Pesto brauchen) und mit der bestrichenen Seite nach unten die belegten Brote abdecken. Die Burger über **indirekter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 3-5 Min. grillen, bis der Mozzarella etwas zu schmelzen beginnt und die Brote heiß sind. Die Brote nicht wenden. Warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

# KICHERERBSENBURGER IN PITA-BROTEN

## MIT HARISSA-SESAM-SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

KÜHLZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne oder  
gusseiserne Grillplatte

### Für die Sauce

4 EL Tahini (Sesampaste)

2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft (nach Geschmack)

1 EL Harissa (Chilipaste oder -pulver)

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

¼ TL grobes Meersalz

## Für die Pattys

800 g Kichererbsen aus der Dose, abgespült und abgetropft

60 g glatte Petersilienblätter (etwa 2 Bund)

½ kleine rote Zwiebel, grob gewürfelt

3 EL frisch gepresster Zitronensaft

4 Knoblauchzehen, geschält

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL grobes Meersalz

4 EL Panko (japanisches Paniermehl) oder feine Semmelbrösel

1 Ei (Größe L), leicht verquirlt

Oliveöl

4 große Pita-Brote

150 g Romanasalat, die Blätter in Streifen geschnitten

3 Eiertomaten, Stielansatz und Kerne entfernt, gewürfelt

1 große Gurke, Kerne entfernt, gewürfelt

1. Die Zutaten für die Sauce in der

Küchenmaschine mit 185 ml heißem Wasser glatt mixen. In eine Schüssel füllen und abgedeckt beiseitestellen.

2. Den Mixbehälter der Küchenmaschine säubern, anschließend die Patty-Zutaten bis auf Paniermehl und Ei hineingeben und zu einer dicken, leicht stückigen Paste verarbeiten. Die Kichererbsenpaste in eine große Schüssel füllen und Paniermehl und Ei gründlich mit einer Gabel einarbeiten. Die Mischung sollte recht dick werden. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse vier lockere, gut 1 cm dicke Pattys mit einem Durchmesser von 8-9 cm formen. Pattys mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 1 Std. oder bis zu 4 Std. im Kühlschrank fester werden lassen.

3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Grillpfanne oder Grillplatte auf dem Rost vorheizen.

4. Die sehr weichen Pattys auf beiden Seiten vorsichtig mit Öl bestreichen. In die vorgeheizte Pfanne oder auf die Grillplatte legen und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis sie fest sind und ein typisches Grillmuster angenommen haben. Die Kichererbsen-Pattys dabei einmal mit einem Grillwender aus Metall vorsichtig wenden.

5. Pitta-Brote und gegrillte Pattys halbieren. In jede Pitta-Hälfte  $\frac{1}{2}$  Kichererbsen-Patty geben, die Brote gleichmäßig mit Salatblättern, Tomaten- und Gurkenwürfeln füllen und Harissa-Sesam-Sauce darüberlöffeln. Die Burger servieren und Reste von Salatblättern, Tomaten und Gurken zusammen mit der übrigen Sauce als Beilagensalat servieren.

FÜR 4 PERSONEN





# SCHWARZE-BOHNEN- BURGER

## MIT CHILIKÄSE UND AVOCADO

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 6-8 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

1 Dose (425 g Inhalt) schwarze Bohnen,  
abgespült und abgetropft

4 EL Koriander-oder glatte  
Petersilienblätter

1 Schalotte, in feine Scheiben geschnitten

2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben  
geschnitten

$\frac{3}{4}$  TL reines Chilipulver

$\frac{1}{2}$  TL getrockneter Oregano

Olivenöl

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Ei (Größe L)  
1 Eiweiß (Größe L)  
90 g Panko (japanisches Paniermehl) oder  
feine Semmelbrösel

4 dünne Scheiben Chilikäse (vorzugsweise  
Monterey Jack mit Jalapeño-Chili)  
4 Vollkorn-Burger-Brötchen, aufgeschnitten  
4 EL Mayonnaise  
4 knackige Salatblätter (z. B. Romanasalat)  
1 große oder 2 kleine Avocados,  
Fruchtfleisch in dünne Spalten geschnitten

1. In der Küchenmaschine Bohnen, Koriander oder Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Chilipulver und Oregano mit 1 EL Öl,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer in 15-20 Intervallen zu einer dicken, leicht stückigen Paste mixen. Bohnenpaste in eine große Schüssel füllen. In einer kleinen Schüssel Ei und Eiweiß verquirlen, mit dem Paniermehl

zu der Bohnenpaste geben und die Zutaten gründlich vermengen. Die Masse sollte am Ende sehr dick sein. Mit angefeuchteten Händen aus der Bohnenmasse vier möglichst gleich große, feste, 2 cm dicke Pattys formen. Abgedeckt auf einem Teller mind. 1 Std. oder bis zu 4 Std. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne zum Vorheizen auf den Grillrost stellen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, gleichmäßig salzen und pfeffern und in der Grillpfanne über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis sie gebräunt und durch und durch warm sind. Einmal vorsichtig wenden. In der letzten Grillminute auf jedem Patty 1 Scheibe Käse schmelzen lassen und die

Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem Rost über direkter Hitze rösten.

4. Auf den unteren Brötchenhälften jeweils 1 EL Mayonnaise verstreichen, darauf 1 Salatblatt, 1 Patty und Avocadospalten geben, obere Brötchenhälften aufsetzen und die Burger warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# BOHNEN-PILZE-BURGER

## MIT TOMATEN UND CHILI-MAYONNAISE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

KÜHLZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 6-8 Min.

ZUBEHÖR: gusseiserne Grillplatte

### Für die Pattys

2 EL Olivenöl

120 g kleine weiße oder braune Champignons, gesäubert, Stiele entfernt, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

1 Jalapeño-Chilischote, Kerne entfernt, fein gewürfelt (etwa 2 EL)

1 Dose (425 g Inhalt) Pintobohnen  
(Wachtelbohnen), abgespült und abgetropft  
60 g Panko (japanisches Paniermehl) oder  
feine Semmelbrösel

1 Ei (Größe L), verquirlt

$\frac{3}{4}$  TL grobes Meersalz

$\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel

5 EL Mayonnaise

1 kleine Chipotle-Schote in Adobo-Sauce  
(eingelegte TexMex-Chilischoten aus der  
Dose), fein gewürfelt (etwa  $1\frac{1}{2}$  TL)

Olivenöl

4 Vollkorn-Burger-Brötchen, aufgeschnitten

4 große, knackige Salatblätter

4 Tomatenscheiben

**1.** Für die Pattys in einer mittelgroßen  
schweren Pfanne das Öl auf mittlerer bis  
hoher Stufe erhitzen und die Pilze darin in 3  
Min. unter gelegentlichem Rühren weich  
braten. Knoblauch und Chili 2-3 Min.

mitbraten, bis sie etwas Farbe annehmen. Pilzmischung mit den restlichen Patty-Zutaten in den Mixbehälter der Küchenmaschine (mit Flügelmesser) geben und die Mischung in mehreren Intervallen grob hacken. Mit angefeuchteten Händen aus der Bohnen-Pilz-Masse vier möglichst gleich große, etwa 1 cm dicke Pattys formen. Die Bohnen-Pilz-Pattys 30 Min. kalt stellen.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Die gusseiserne Grillplatte zum Vorheizen auf den Grillrost legen.

3. In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise mit der Chipotle-Schote vermischen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pattys auf beiden Seiten großzügig mit Öl bestreichen, nebeneinander auf die Grillplatte setzen und über **direkter**

***mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, dabei einmal wenden, bis sie auf beiden Seiten schön gebräunt sind. In der letzten Minute der Grillzeit die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grillrost über direkter Hitze rösten.

5. Schnittflächen der Brötchen mit Chili-Mayonnaise bestreichen und zwischen den Hälften je 1 Patty, 1 Salatblatt und 1 Tomatenscheibe anrichten. Die Burger sofort servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# ASIATISCHE TOFU- SANDWICHE MIT SCHARFER ERDNUSSSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

MARINIERZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 8-10 Min.

ZUBEHÖR: gusseiserne Grillplatte oder  
Pfanne

## Für die Marinade

80 ml Sojasauce

2 EL fein gewürfelter frischer Ingwer

2 EL Honig

1 EL geröstetes Sesamöl

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

2 Päckchen (je 400 g) fester oder extrafester

Tofu, abgetropft, trockengetupft

## Für die Sauce

60 ml Hoisin-Sauce (chinesische Würzsauce)

2 EL Erdnussmus (Bioladen)

1 TL scharfe Chili-Knoblauch-Sauce (z. B. Sriracha)

## Für den Salat

2 EL gewürzter Reisessig (Asialaden)

2 TL Honig

½ mittelgroßer Chinakohl (etwa 200 g), in schmale Streifen geschnitten

¼ Daikon (japanischer Rettich), geschält, in Julienne geschnitten

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

grobes Meersalz

3 EL Öl

4 Baguette-Brötchen, aufgeschnitten, jeweils etwas ausgehöhlt (Krume entfernt)

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren.
2. Die Tofublöcke jeweils quer in vier, gut 1 cm breite Scheiben schneiden und nebeneinander in eine große Auflaufform legen. Mit der Marinade übergießen und die Tofuscheiben auf allen Seiten mit der Marinade bestreichen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 1 Std. oder bis zu 4 Std. im Kühlschrank marinieren und ein-bis zweimal wenden.
3. Die Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.
4. Für den Salat in einer mittelgroßen Schüssel Reisessig und Honig verquirlen. Restliche Zutaten für den Salat in die Schüssel geben und durchmischen. Mit Salz abschmecken.

5. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten. Grillplatte oder gusseiserne Pfanne auf dem Rost vorheizen.

6. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Tofu aus der Marinade heben, großzügig mit Öl bestreichen und die Scheiben nebeneinander auf die Grillplatte oder in die Pfanne legen. Über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis die Tofuscheiben leicht gebräunt sind, dabei einmal wenden. In der letzten Grillminute Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost über direkte Hitze legen.

7. In den ausgehöhlten Brötchen Erdnusssauce verstreichen, dann je 2 Scheiben gegrillten Tofu und ein Viertel des Salats in den Brötchen anrichten. Warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN





# VEGETARISCHE TOFUBURGER

## MIT AVOCADO, SPROSSEN UND KÄSE

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

MARINIERZEIT: 1-4 Std.

GRILLZEIT: 6-8 Min.

ZUBEHÖR: extrastarke Alufolie

### Für die Marinade

60 ml Aceto balsamico

60 ml Orangensaft

2 EL Sojasauce

1 EL fein gewürfelter Knoblauch

1 EL geröstetes Sesamöl

1 EL Honig

1 TL zerstoßene rote Chiliflocken

¾ TL grobes Meersalz

2 Päckchen (je 400 g) extrafester Tofu

5 EL Mayonnaise

2 EL Ketchup

½ TL Worcestersauce

4 Scheiben pikanter Cheddar, je etwa 30 g

4 Zwiebelbrötchen, aufgeschnitten

4 sehr dünne Scheiben rote Zwiebel

1 mittelgroße Avocado, Fruchtfleisch in 16 Spalten geschnitten

30 g Alfalfa-oder Zwiebelsprossen

1. Die Zutaten für die Marinade in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Tofublöcke aus der Verpackung nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen und waagrecht in zwei Hälften schneiden, sodass Sie insgesamt 4 große Scheiben erhalten.

2. Tofuscheiben nebeneinander in eine entsprechend große Auflaufform legen. Die

Marinade darübergießen und die Tofuscheiben gründlich in der Marinade wenden, sodass alle Seiten davon bedeckt sind. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und 1-4 Std. kalt stellen. In dieser Zeit den Tofu ein-bis zweimal wenden.

3. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Ketchup und Worcestersauce verrühren. Beiseitestellen.

4. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen und mit einem 30 x 45 cm großen Bogen extrastarker Alufolie bedecken. Tofu aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und nebeneinander auf der Alufolie über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis Ober-und Unterseite schön gebräunt und die Tofuscheiben warm sind, dabei einmal

wenden. In der letzten Minute der Grillzeit auf jedem Tofustück 1 Scheibe Käse schmelzen lassen und die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkte Hitze legen.

6. Auf den unteren Brötchenhälften jeweils Tofu, Ketchup-Mayonnaise, Zwiebel, Avocadospalten und Sprossen anrichten, obere Hälften aufsetzen und die Burger sofort servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

[illegible]



# GEKÜHLTER MELONENSALAT MIT HIMBEER-VINAIGRETTE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

**Für den Salat**

1 mittelgroße rote Zwiebel

1 kleine Cantaloupe-Melone (700-900 g)  
1-2 Köpfe Romanasalat, geputzt, quer in ½  
cm breite Streifen geschnitten  
20 g Basilikumblätter, zerpflückt  
2 EL zerpflückte Minzeblätter

## Für die Vinaigrette

4 EL Olivenöl  
2 EL Himbeeressig  
1 TL Aceto balsamico  
½ TL grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Zwiebel durch das Wurzelende vierteln und den Wurzelansatz keilförmig herauschneiden. Zwiebelviertel in gut 1 cm breite Spalten schneiden und die Spalten auffächern. In einer Schüssel mit Wasser bedecken, 1 Handvoll Eiswürfel dazugeben und 20 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Melone halbieren, entkernen und in 2½ cm breite Spalten schneiden. Melonenspalten mit einem scharfen Messer schälen, das Fruchtfleisch anschließend quer in gut 1 cm große Stücke schneiden. In einer großen Schüssel Melonenstücke und Salatstreifen mit der Hälfte der Basilikum-und Minzeblätter mischen und mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zum Servieren kalt stellen.

3. Restliche Basilikum-und Minzeblätter mit den Zutaten für die Vinaigrette in die Küchenmaschine geben und mixen, bis sich alles gut verbunden hat.

4. Kurz vor dem Servieren die Zwiebelstücke abgießen, mit Küchenpapier trockentupfen und zum Melonensalat geben. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen. Etwas Pfeffer darübermahlen und den Salat gekühlt servieren.

FÜR 4 PERSONEN

## SALAT MIT WASSERMELONE, FETA UND GEGRILLTER ROTER ZWIEBEL

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 6-8 Min.

1 mittelgroße rote Zwiebel, quer in gut 1 cm dicke Scheiben geschnitten

2 EL Öl

1 Wassermelone, Fruchtfleisch in 2 cm große Würfel geschnitten (etwa 1 kg)

120 g Feta, in 1 cm große Stücke geschnitten

2 EL fein gehackte Estragonblätter

1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

4 TL frisch gepresster Zitronensaft

1 kräftige Prise grobes Meersalz

1. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten.
2. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Zwiebelscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6- 8 Min. grillen, bis sie weich sind. Einmal wenden. Gegrillte Zwiebelscheiben vierteln und die Viertel auffächern.
3. In einer großen Schüssel Zwiebelstücke und restliche Salat-Zutaten behutsam mischen. Den Salat sofort servieren oder bis zu 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren nochmals durchmischen.

FÜR 4-6 PERSONEN

TROPISCHER FRUCHTSALAT MIT  
KORIANDER UND LIMETTE

**ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.**

1 mittelgroße Papaya (etwa 550 g), geschält, Kerne entfernt, in 2 cm große Stücke geschnitten

1 große Mango (etwa 450 g), geschält, Kern entfernt, in 2 cm große Stücke geschnitten

½ Ananas, geschält, holziger Strunk entfernt, in 2 cm große Stücke geschnitten

1 Karambole (Sternfrucht), quer in ½ cm dicke Scheiben geschnitten

fein abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette

1 Serrano-Chilischote, Kerne entfernt, fein gewürfelt

1 EL Weißweinessig

1 EL Honig

1 EL fein gehackte Korianderblätter

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und behutsam vermischen. Sofort servieren.

## FÜR 4-6 PERSONEN

### TIPP!

Mangos haben einen großen, flachen Kern, der parallel zur Längsseite liegt. Um möglichst viel Fruchtfleisch am Stück zu erhalten, stellt man die Mango parallel zur Messerklinge auf die Spitze und kann nun auf beiden Seiten des Kerns fast die Hälfte des Fruchtfleischs der Länge nach abschneiden.



# GEGRILLTE ARTISCHOCKENHERZEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: etwa 44 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

4 mittelgroße Artischocken

Saft von 1 Zitrone

4 TL fein gewürfelter Knoblauch  
4 EL Olivenöl  
grobes Meersalz

1. Den Grill für indirekte und direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. Von den Artischocken die dunklen Außenblätter entfernen, bis die gelblichen Blätter mit blassgrünen Spitzen freiliegen. Anschließend die Blätter über der Basis mit einem scharfen Messer abschneiden. Mit einem kleinen Löffel das silbrige Heu aus den Artischockenherzen kratzen. Die Stängel auf 2 cm einkürzen. Mit einem kleinen Messer oder Sparschäler die rauen Außenränder glätten und den Stängel schälen. Die geputzten Artischockenherzen in eine große Glasschüssel mit Zitronenwasser legen.

3. Vier Stücke Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. In die Mitte der Folien jeweils 1

Artischockenherz legen, darauf 1 TL Knoblauch geben, mit 1 EL Öl beträufeln und die Artischocken leicht salzen. Die vier Ecken der Folienstücke nach oben zusammenführen und fest verdrehen. Die Folienpäckchen über **indirekte mittlere Hitze** legen und die Artischockenherzen bei geschlossenem Deckel etwa 40 Min. grillen, bis sie weich sind. Die Päckchen vom Grill nehmen.

4. Die Grillpfanne auf den Grillrost über direkte Hitze stellen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. vorheizen.

5. Sobald Sie die Folienpäckchen anfassen können, Päckchen vorsichtig öffnen (der austretende Dampf ist sehr heiß!), die Artischocken herausheben und jeweils in sechs Stücke schneiden. Artischockenstücke in einer Lage in der Grillpfanne verteilen und über **direkter mittlerer Hitze** bei

geschlossenem Deckel 4 Min. grillen, bis sie leicht gebräunt sind, dabei ein-bis zweimal wenden. Warm oder raumtemperiert servieren.

FÜR 4 PERSONEN

## SALAT MIT GEGRILLTEN PAPRIKASCHOTEN UND PORTOBELLOS

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

MARINIERZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 10-15 Min.

### Für die Marinade

4 EL Olivenöl

1 EL fein gewürfelter Knoblauch

1 EL Aceto balsamico

1 EL Dijon-Senf

1 TL getrockneter Thymian

½ TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Portobellos (braune Riesenchampignons),  
je etwa 10-12 cm ø, Stiele und Lamellen  
entfernt, gesäubert

4 mittelgroße rote oder gelbe  
Paprikaschoten

4 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

1 EL feine Kapern, abgetropft

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Marinade mit dem Schneebesen verrühren.

3. Pilze rundherum großzügig mit Marinade bestreichen, restliche Marinade beiseitestellen. Pilze auf einem Teller bei Raumtemperatur 30 Min. ziehen lassen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die ganzen Paprikaschoten über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-15 Min. grillen, bis die Haut schwarz ist und rundherum Blasen wirft, dabei die Schoten gelegentlich wenden. Gleichzeitig die Pilze, zunächst mit der Lamellenseite nach unten, über **direkter mittlerer Hitze** 10-15 Min. grillen, bis sie weich sind. Dabei die Pilze gelegentlich wenden und immer mal wieder mit etwas Marinade bestreichen. Paprika und Pilze vom Grill nehmen. Paprikaschoten in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel 10 Min. ausdampfen lassen. Anschließend die Haut abziehen, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen. Paprika in 2½ cm

große Quadrate schneiden, Pilze in 2½ cm große Stücke schneiden.

5. In einer Schüssel Paprika, Pilze, Petersilie und Kapern mit der übrigen Marinade gründlich vermischen. Den Salat vorzugsweise 1 Std. bei Raumtemperatur durchziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**



# GEFÜLLTE CHILISCHOTEN VOM GRILL

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 16-19 Min.

## Für die Füllung

2 EL Olivenöl

1 mittelgroße weiße Zwiebel (etwa 130 g),  
fein gewürfelt  
130 g gegarter weißer Reis (etwa 55 g  
ungegarter Reis), raumtemperiert  
120 g Ziegenfrischkäse, raumtemperiert  
4 EL Rosinen, in heißem Wasser  
eingeweicht, abgetropft  
4 große frische Poblano-Chilischoten

## Für die Sauce

4 große Eiertomaten  
1 kleine Chipotle-Schote in Adobo-Sauce  
(eingelegte TexMex-Chilischoten aus der  
Dose)  
½ TL grobes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Grill für direkte und indirekte  
mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. In einer mittelgroßen Pfanne Öl auf  
mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebel

darin in 6-8 Min. goldbraun braten, gelegentlich umrühren. In einer mittelgroßen Schüssel 5 Min. abkühlen lassen; mit Reis, Ziegenkäse und Rosinen vermengen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Chilis und Tomaten über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8-9 Min. grillen, bis die Haut der Chilis stellenweise Blasen wirft, die Früchte aber noch ihre Form bewahren, und die Haut der Tomaten ebenfalls Blasen wirft und sich rundherum abzulösen beginnt. Gelegentlich wenden. Chilis und Tomaten vom Grill nehmen. Chilis in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel 10 Min. ausdampfen lassen. Anschließend die Haut der Chilis und Tomaten behutsam abziehen. Jede Chilischote längs aufschlitzen, dabei nicht den Stiel verletzen, und möglichst viele Zwischenwände im Inneren

herausschneiden, ohne dass die Chilis zusammenfallen. Schoten mit dem Rosinen-Reis füllen, aber nicht überfüllen.

4. Tomaten entkernen. Fruchtfleisch mit der Chipotle-Chili in der Küchenmaschine zu einer glatten Sauce pürieren. Sauce in einem mittelgroßen Topf auf mittlerer Stufe etwa 10 Min. köcheln lassen, bis sie eindickt. Salzen und pfeffern.

5. Chilischoten mit der gefüllten Seite nach oben über **indirekter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen, bis die Füllung warm ist. Bei Bedarf die Sauce kurz aufwärmen. Chilis auf einer Servierplatte anrichten, Sauce darüberlöffeln und sofort servieren.

FÜR 4 PERSONEN

GURKENSALAT MIT GERÖSTETEN

# SESAMSAMEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

2 TL Sesamsamen

## Für das Dressing

2 EL Reisessig

1 EL Honig

1½ TL geröstetes Sesamöl

1½ TL Sojasauce

1 TL frisch geriebener Ingwer

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Gurke, 30 cm lang

1 mittelgroße rote Zwiebel

1. In einer kleinen Pfanne die Sesamsamen ohne Fett auf mittlerer Stufe in etwa 5 Min. goldbraun rösten, dabei gelegentlich umrühren.

2. Die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

3. Die Gurke der Länge nach halbieren und die Gurkenhälften quer so dünn wie möglich in Scheiben schneiden. In eine mittelgroße Schüssel geben. Zwiebel durch den Wurzelansatz halbieren, den Wurzelansatz jeweils keilförmig herausschneiden und die Zwiebelhälften so dünn wie möglich in Scheiben schneiden.

4. Zwiebelscheiben zur Gurke in die Schüssel geben. Kurz vor dem Servieren die gerösteten Sesamsamen hinzufügen und den Salat mit dem Dressing anmachen. Raumtemperiert servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

**KRAUTSALAT MIT MAYONNAISE-**

# DRESSING

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

KÜHLZEIT: 1-24 Std.

## Für das Dressing

250 ml Mayonnaise

125 g Schmand

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 EL Apfelessig

1 TL Selleriesamen (Gewürz)

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Kopf Weißkohl (etwa 900 g), geputzt,  
geviertelt, Strunk entfernt, in sehr schmale  
Streifen geschnitten

3 Möhren (etwa 150 g), grob geraspelt

1. In einer großen Schüssel die Zutaten für

das Dressing mit einem Schneebesen verrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2.** Weißkohlstreifen und geraspelte Möhren in die Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Salat 1-24 Std. kalt stellen. Nach Belieben kalt oder raumtemperiert servieren.

**FÜR 8 PERSONEN**

## SCHICHTSALAT MIT QUINOA

**ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.**

**GRILLZEIT: 10-12 Min.**

**KÜHLZEIT: mind. 20 Min.**

170 g Quinoa (Inkareis; aus dem Bioladen oder Reformhaus)

1 EL Öl

1 TL fein gewürfelter Knoblauch  
grobes Meersalz

## Für das Dressing

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

6 EL Öl

½ TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

3 EL frisch gepresster Limettensaft

1 EL fein gewürfelte Jalapeño-Chilischoten  
samt Kernen 1 EL fein gehackte  
Korianderblätter

1 TL fein gewürfelter Knoblauch

½ TL Honig

2 frische Maiskolben, Hüllblätter entfernt  
Öl

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Dose (425 g Inhalt) schwarze Bohnen,  
abgespült und abgetropft

3 große Tomaten, Stielansatz und Kerne

entfernt, gewürfelt

2 Frühlingszwiebeln (nur die weißen Teile),  
in dünne Ringe geschnitten

4 EL grob gehackte Korianderblätter

100 g Romanasalatblätter, gehackt

1 Avocado, Fruchtfleisch gewürfelt

1. Quinoa in einem feinen Sieb unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen; gut abtropfen lassen. In einem großen tiefen Topf Öl auf kleiner Stufe erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Quinoa hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Min. braten, bis die Körner goldgelb sind. 500 ml Wasser mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz zugießen, aufkochen lassen, die Hitze auf kleine Stufe stellen und den Quinoa im verschlossenen Topf etwa 15 Min. garen, bis er das gesamte Wasser aufgenommen hat. Im offenen Topf auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die

Körner mit einer Gabel auflockern.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Inzwischen für das Dressing den Kreuzkümmel in einer kleinen Pfanne ohne Fett auf kleiner Stufe etwa 1 Min. rösten, bis er duftet. Abkühlen lassen. In einer kleinen Schüssel mit den restlichen Zutaten und ½ TL Salz verquirlen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Maiskolben mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis die Körner weich und stellenweise gebräunt sind, dabei die Kolben gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Die Körner in eine zweite kleine Schüssel von den Kolben schneiden.

4. Bohnen in einer Schüssel mit 1 EL Dressing mischen, in einer zweiten Schüssel Tomaten, Frühlingszwiebeln und die Hälfte

des Korianders mit 2 EL Dressing, in einer dritten Schüssel Quinoa mit dem restlichen Dressing mischen. Den Boden einer Servierschüssel aus Glas mit Salat auslegen, darauf die Hälfte der Tomatenmischung geben, gefolgt von Bohnen, Mais und Quinoa. Mit der anderen Hälfte der Tomaten, Avocado und dem restlichen Koriander abschließen. Vor dem Servieren den Salat abgedeckt mind. 20 Min. kalt stellen.

**FÜR 8 PERSONEN**

## KONFETTISALAT

**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.**

**Für den Salat**

300 g krause Friseesalatblätter, gehackt  
100 g Radicchiosalatblätter, klein gehackt  
je 2 mittelgroße rote und grüne  
Paprikaschoten, fein gewürfelt  
1 kleine Fenchelknolle, fein gewürfelt  
1 große Möhre, fein gewürfelt  
2 Stangen Bleichsellerie, fein gewürfelt  
½ Gurke, fein gewürfelt  
1 mittelgroße rote Zwiebel, fein gewürfelt  
4 EL fein gehackte Dillspitzen  
2 EL fein gehackte Minzeblätter

## Für das Dressing

6 EL Olivenöl  
4 EL frisch gepresster Zitronensaft  
1 TL grobes Meersalz  
½ TL fein gewürfelter Knoblauch  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
120 g gesalzener Ricottakäse (Ricotta  
salata), zerbröckelt

1. In einer großen Schüssel die Zutaten für den Salat mit der Hälfte der Dillspitzen und der Minzeblätter mischen.
2. In einer kleinen Schüssel die Dressing-Zutaten mit restlichem Dill und restlicher Minze mit dem Schneebesen verrühren.
3. Den Salat mit dem Dressing anmachen, auf einer tiefen Servierplatte anrichten, den zerbröckelten Käse darüberstreuen und sofort servieren.

**FÜR 8-10 PERSONEN**

## CAESAR-SALAT

**ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.**

1 EL Olivenöl

1 TL fein gewürfelter Knoblauch  
4 Handvoll Brotwürfel, je gut 1 cm groß  
(von einem Vollkorn-Körner-Brot vom  
Vortag)  
½ TL grobes Meersalz

## Für das Dressing

5 EL Olivenöl  
2 EL frisch gepresster Zitronensaft  
2 in Öl eingelegte Sardellenfilets,  
abgetropft, trockengetupft  
2 TL Rotweinessig  
1 TL Dijon-Senf  
½ TL fein gewürfelter Knoblauch  
2 Köpfe Romanasalat, geputzt, in  
mundgerechte Stücke zerzupft  
4 EL frisch geriebener Parmesan  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.  
Olivenöl und Knoblauch vermischen.

Brotwürfel mit dem Knoblauchöl überziehen und salzen. Brotwürfel in einer Lage auf ein Backblech geben und im Ofen in etwa 15 Min. leicht rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Dressing-Zutaten in der Küchenmaschine cremig pürieren. Romanasalat mit dem Dressing anmachen, Brotwürfel und die Hälfte des Parmesan untermengen. Salat auf vier großen Tellern anrichten, mit dem restlichen Käse bestreuen und großzügig Pfeffer darübermahlen. Sofort servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**



# APFEL-WALNUSS-SALAT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND HONIG

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

Öl  
100 g Walnusskerne

1 EL Honig  
Cayennepfeffer  
grobes Meersalz

## Für das Dressing

4 EL Mayonnaise  
2 EL frisch gepresster Zitronensaft  
2 EL Honig  
½ TL grobes Meersalz

2 Äpfel, geviertelt, entkernt, quer in dünne Scheiben geschnitten  
3-4 Stangen Bleichsellerie, schräg in dünne Scheiben geschnitten  
1 kleine rote Zwiebel, in dünne Halbringe geschnitten  
100 g Blauschimmelkäse, zerbröckelt

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Papier dünn einölen. Walnusskerne auf dem Backblech verteilen und mit Honig

beträufeln. Das Blech für 20-25 Min. in den Ofen schieben, bis die Walnüsse tief goldbraun sind, dabei alle 5 Min. wenden, damit die Nüsse gleichmäßig von Honig überzogen sind. Die noch heißen Walnüsse nach Geschmack mit Cayennepfeffer und Salz würzen und sofort in eine kleine Schüssel umfüllen. Beiseitestellen.

2. In einer zweiten kleinen Schüssel die Dressing-Zutaten verquirlen.

3. In einer großen Schüssel Äpfel, Sellerie und Zwiebel vermengen. Mit dem Dressing beträufeln und gut durchmischen. Auf einer Servierplatte anrichten, mit dem Käse und den Honig-Walnüssen bestreuen. Den Salat raumtemperiert servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

**NUDELSALAT MIT MEERRETTICH-**

# NOTE

ZUBEREITUNGSZEIT: **25 Min.**

3 Eier (Größe L)  
250 g Hörnchennudeln

## Für das Dressing

125 ml Mayonnaise  
8 EL fein gehackte Honiggurken (Glas)  
5 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter  
4 Frühlingszwiebeln (nur die weißen Teile),  
fein gehackt  
2 EL Honiggurken-Aufguss  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
2 TL Dijon-Senf  
1 TL Meerrettich (Glas)  
½ TL grobes Meersalz  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1.** Einen mittelgroßen Topf zu zwei Dritteln

mit Wasser füllen und die Eier hineinlegen. Wasser auf hoher Stufe zum Köcheln bringen, den Herd ausschalten, den Topf verschließen und die Eier 12 Min. ruhen lassen. Eier mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und grob hacken.

2. Nudeln in einem großen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Abgießen, gut abtropfen lassen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

3. Dressing-Zutaten in einer großen Schüssel gründlich verrühren. Gehackte Eier und Nudeln hinzufügen und mit dem Dressing vermischen. Den Salat mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zum Servieren kalt stellen.

FÜR 4-6 PERSONEN

NUDELSALAT MIT ERDNUSSSAUCE

# UND MÖHREN

**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.**

250 g Fettuccine (italienische Bandnudeln)

1 mittelgroße Möhre, geschält, schräg in dünne Scheiben geschnitten

130 g feine Erdnusscreme

125 ml ungesüßte Kokosmilch

2 EL frisch gepresster Limettensaft

1 EL brauner Zucker

2 TL thailändische Fischsauce

2 TL frisch geriebener Ingwer

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

¼ TL zerstoßene rote Chiliflocken

1 Gurke (etwa 350 g), längs halbiert, in dünne Scheiben geschnitten

3 Frühlingszwiebeln (nur die weißen und hellgrünen Teile), in dünne Ringe geschnitten

1. Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen. In der letzten Minute der Garzeit die Möhrenscheiben ins Nudelwasser geben. Nudeln und Möhren in ein Sieb abgießen, unter fließendem kaltem Wasser abspülen, dann abtropfen lassen. In eine große Schüssel umfüllen.

2. Erdnusscreme, Kokosmilch, Limettensaft, Zucker, Fischsauce, Ingwer, Knoblauch und Chiliflocken im Mixer glatt pürieren. Die Erdnusssauce über die Nudeln gießen, Gurke und Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles gut vermischen. Sollte die Sauce zu dick sein, esslöffelweise warmes Wasser unterrühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Raumtemperiert servieren.

FÜR 4 PERSONEN

NUDELSALAT MIT GEGRILLEM

# GEMÜSE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 12-15 Min.

## Für das Dressing

4 EL Olivenöl

3 EL Sherryessig

2 EL fein gehackte Basilikumblätter

2 TL fein gewürfelter Knoblauch

1 TL Dijon-Senf

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 mittelgroße Tomaten, Stielansatz und Kerne entfernt, quer halbiert

2 große Paprikaschoten, jeweils zu einem langen Streifen aufgeschnitten, geputzt, in vier flache Stücke geschnitten

1 mittelgroße japanische Aubergine, Enden

entfernt, längs halbiert

1 große rote Zwiebel, quer in gut 1 cm dicke Scheiben geschnitten

250 g Fusilli (italienische Spiralnudeln)

3 EL Pinienkerne, leicht geröstet

5 EL frisch geriebener Parmesan

4 EL fein gehackte Basilikumblätter

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. Die Zutaten für das Dressing in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Tomaten, Paprikaschoten, Auberginenhälften und Zwiebelscheiben rundherum mit etwas Dressing bestreichen,

Schüssel mit dem restlichen Dressing beiseitestellen. Das Gemüse über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel grillen, bis es weich und leicht gebräunt ist, dabei einmal wenden. Tomaten und Paprikastücke brauchen 6-8 Min., die Zwiebelscheiben 10-12 Min. und die Aubergine 12-15 Min. Fertiges Gemüse vom Grill nehmen und in gut 1 cm große Stücke schneiden. Beiseitestellen.

4. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Zum Dressing in die Schüssel geben und gut vermengen. Die gegrillten Gemüsestücke hinzufügen, alles gründlich durchmischen und den Salat etwa 10 Min. durchziehen lassen. Pinienkerne, Parmesan und Basilikum untermengen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm servieren.

FÜR 4-6 PERSONEN

# TABOULEH MIT ORANGEN, BASILIKUM UND PETERSILIE

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

150 g feiner Bulgur

2 Bio-Orangen

2 Eiertomaten, in ½ cm große Stücke geschnitten

1 Gurke (etwa 250 g), geschält, Kerne entfernt, in ½ cm große Stücke geschnitten

8 EL fein gehackte Basilikumblätter

8 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

2 EL Olivenöl

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Bulgur in einer hitzefesten Schüssel mit 320 ml kochendem Wasser übergießen. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und

den Bulgur etwa 15 Min. quellen lassen, bis er das Wasser aufgenommen hat. Anschließend in einem feinen Sieb vollständig abtropfen lassen.

2. Von einer Orange 2 TL Schale fein abreiben. Beide Orangen anschließend so gründlich schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Über einer Schüssel die Filets zwischen den Trennhäuten aus den Orangen schneiden, die Filets dabei in die Schüssel fallen lassen. Aus den filetierten Früchten mit den Händen den Saft ausdrücken und in einer zweiten Schüssel auffangen.

3. Bulgur in eine Salatschüssel umfüllen und mit einer Gabel auflockern. Orangenschale und Orangenfilets, 1 EL vom aufgefangenen Saft und die restlichen Zutaten unterheben. Den Salat vor dem Servieren 10 Min. durchziehen lassen.

**FÜR 4-6 PERSONEN**

# FRANZÖSISCHER LINSEN-SALAT MIT SENF-DRESSING

**ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min., plus 15-30 Min.  
Garzeit für die Linsen**

## Für das Dressing

5 EL Olivenöl

4 EL Rotweinessig

1 EL Dijon-Senf

½ TL fein gewürfelter Knoblauch

1 Stängel glatte Petersilie

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Lorbeerblatt

1 Zimtstange

400 g französische Puy-Linsen, verlesen und  
abgespült

1 mittelgroße rote Zwiebel, fein gewürfelt  
grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

1. Die Zutaten für das Dressing in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

2. In einen Topf 2 l Wasser gießen, Petersilie, Knoblauch, Lorbeerblatt und die Zimtstange hineingeben und das Wasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen. Linsen einstreuen und im offenen Topf 15-30 Min. sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, alle Gewürze entfernen und wegwerfen.

3. Das Dressing nochmals aufschlagen, mit den gegarten Linsen und der Zwiebel vermischen, und den Linsensalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren die Petersilie darüberstreuen. Warm oder raumtemperiert servieren.

FÜR 6 PERSONEN



# COUSCOUS MIT SCHARFEN OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND FETA

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

12 große entsteinte grüne Oliven, jeweils  
quer in drei Stücke geschnitten

3 EL Olivenöl  
1 kräftige Prise zerstoßene rote Chiliflocken  
(nach Belieben)  
 $\frac{3}{4}$  TL grobes Meersalz  
180 g Instant-Couscous  
100 g Feta, zerbröckelt  
16 in Öl eingelegte getrocknete  
Tomatenhälften, abgetropft, gehackt  
1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt  
3 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter  
2 EL Weißweinessig  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. In einer kleinen Schüssel die Oliven mit 1 EL Olivenöl und den Chiliflocken vermischen und 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen in einen kleinen Topf 300 ml Wasser gießen,  $\frac{1}{2}$  TL Salz dazugeben und das Wasser auf mittlerer bis hoher Stufe zum Kochen bringen. Couscous einstreuen,

den Topf vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und den Couscous 5 Min. quellen lassen. Couscous anschließend mit einer Gabel auflockern, in eine große Schüssel umfüllen und etwa 5 Min. abkühlen lassen.

3. Couscous mit der Oliven-Öl-Mischung, Feta, gehackten Tomaten, Zwiebel, Petersilie, Essig, Zitronensaft, Pfeffer, den restlichen 2 EL Olivenöl und  $\frac{1}{4}$  TL Salz vermischen und sofort servieren.

FÜR 4 PERSONEN

## GEGRILLTER KARTOFFELSALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 15-20 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

## Für das Dressing

5 EL Mayonnaise

3 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

2 EL Rotweinessig

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL Dijon-Senf

1 kg festkochende Kartoffeln (vorzugsweise die Sorte Yukon Gold), in gut 1 cm große Würfel geschnitten

Olivenöl

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 große rote Zwiebel, quer in gut 1 cm dicke Scheiben geschnitten

3-4 Stangen Bleichsellerie, gewürfelt

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Grillpfanne auf dem Rost vorheizen.

2. Die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

3. Kartoffelwürfel in eine mittelgroße Schüssel geben und mit so viel Öl vermischen, dass sie dünn davon überzogen sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelscheiben auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Kartoffeln in einer Lage in der Grillpfanne verteilen, Zwiebelscheiben auf den Grillrost legen und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Kartoffeln schön gebräunt und die Zwiebelscheiben weich sind. Kartoffeln dabei mehrmals, Zwiebelscheiben einmal wenden. Die Kartoffeln brauchen 15-20 Min., die Zwiebeln 10-12 Min. Fertiges Gemüse vom Grill nehmen. Kartoffeln in

eine große Schüssel geben. Zwiebelscheiben grob zerkleinern und zusammen mit dem Sellerie zu den Kartoffeln geben.

5. Den Salat behutsam mit dem Dressing anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren.

FÜR 4-6 PERSONEN

## SALAT MIT GEGRILLTEN NEUEN KARTOFFELN UND SPECK

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 30-37 Min.

3 EL Olivenöl

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1,2 kg neue Kartoffeln, je etwa 4 cm ø,

halbiert

250 g Frühstücksspeck in dicken Scheiben, in  
½ cm große Würfel geschnitten

3 mittelgroße süße Zwiebeln, quer in gut 1  
cm dicke Scheiben geschnitten

6 Frühlingszwiebeln (nur die weißen Teile),  
in dünne Ringe geschnitten

3 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

1 EL fein gehackte Thymianblättchen

## Für das Dressing

5 EL Olivenöl

3 EL Sherryessig

3 EL Hühnerbrühe oder Wasser

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-  
230 °C) vorbereiten.

2. In einer großen Schüssel 3 EL Öl mit ½ TL  
Salz und ½ TL Pfeffer verquirlen und mit  
den Kartoffelhälften vermischen.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Kartoffeln auf dem Rost über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 20-25 Min. grillen, bis sie goldbraun und weich sind, dabei gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Jede Kartoffelhälfte nochmals halbieren und die Kartoffeln in eine große Schüssel füllen. Abgedeckt bei Raumtemperatur beiseitestellen.

4. In einer großen Pfanne die Speckwürfel auf mittlerer Stufe in 10-12 Min. knusprig braten, dabei gelegentlich wenden. Speck mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben und zu den Kartoffeln geben. Speckfett in der Pfanne aufbewahren.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Zwiebelscheiben auf beiden Seiten mit dem ausgelassenen Speckfett bestreichen, salzen, pfeffern und über **direkter**

**mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-12 Min. grillen, bis sie etwas gebräunt und weich sind, dabei einmal wenden und erneut mit dem Speckfett bestreichen. Zwiebeln vom Grill nehmen, die Scheiben vierteln und zusammen mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Thymian zu den Kartoffeln geben.

6. In einer mittelgroßen Schüssel die Dressing-Zutaten zusammen mit  $\frac{1}{4}$  TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer kräftig verrühren. Den Kartoffelsalat mit dem Dressing anmachen und vor dem Servieren nach Belieben etwa 1 Std. abgedeckt und bei Raumtemperatur durchziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können.

FÜR 10-12 PERSONEN



# SALAT VON GEGRILLTEN SÜSSKARTOFFELN UND ROTEN PAPRIKASCHOTEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 10-20 Min.

Für das Dressing

4 EL Olivenöl  
2 EL frisch gepresster Limettensaft  
1 TL fein gewürfelter Knoblauch  
1 TL fein gewürfelte Jalapeño-Chilischote  
1 TL grobes Meersalz  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

700 g Süßkartoffeln, Enden abgeschnitten,  
geschält, quer in gut 1 cm dicke Scheiben  
geschnitten.

4 große rote Paprikaschoten  
2 Stangen Bleichsellerie, in dünne Scheiben  
geschnitten  
3 Frühlingszwiebeln (nur die weißen und  
hellgrünen Teile), schräg in dünne Ringe  
geschnitten  
5 EL grob gehackte Korianderblätter

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. In einer kleinen Schüssel die Dressing-

Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Süßkartoffelscheiben auf beiden Seiten dünn mit Dressing bestreichen. Kartoffeln und ganze Paprikaschoten über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel grillen, bis man mit der Spitze eines Messers leicht in die Kartoffeln hineinstechen kann und die Haut der Paprikaschoten schwarz ist und rundherum Blasen wirft. Kartoffeln und Paprika dabei gelegentlich wenden. Die Kartoffeln brauchen etwa 20 Min., die Paprika 10-15 Min. Fertiges Gemüse vom Grill nehmen.

4. Paprika in einer kleinen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 10 Min. ausdampfen lassen. Süßkartoffeln quer in gut 1 cm große Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit so viel Dressing vermischen, dass sie nur ein wenig

angefeuchtet sind (Sie werden wahrscheinlich nicht das ganze Dressing brauchen). Die Haut der Paprikaschoten abziehen, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen und die Schoten in gut 1 cm große Stücke schneiden. Paprika, Sellerie, Frühlingszwiebeln und Korianderblätter gleichmäßig mit den Kartoffeln vermengen und nach Belieben weiteres Dressing untermischen. Den Salat raumtemperiert servieren.

**FÜR 6 PERSONEN**

## **BOHNEN-SELLERIE-SALAT MIT ZITRONE UND SALBEI**

**ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.**

2 Dosen (je 425 g Inhalt) Cannellini-Bohnen,

abgespült und abgetropft

3 Stangen Bleichsellerie, in dünne Scheiben geschnitten

1 rote Paprikaschote, fein gewürfelt

50 g Parmesan, grob gerieben

5 EL fein gewürfelte rote Zwiebeln

3 EL Olivenöl

1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1½ EL frisch gepresster Zitronensaft

2 TL gehackte Salbeiblätter

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zutaten in einer großen Schüssel gründlich vermengen. Den Salat sofort servieren oder abgedeckt bis zu 8 Std. kalt stellen.

**FÜR 6-8 PERSONEN**

**BAKED BEANS**

**ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min., plus etwa 5½ Std. zum Garen der Bohnen**

**RUHEZEIT: über Nacht**

**ZUBEHÖR: Dutch Oven oder gusseiserner Topf**

450 g getrocknete kleine weiße Bohnen,  
verlesen und abgespült

250 g Frühstücksspeck in dicken Scheiben,  
gewürfelt

1 große Zwiebel, gewürfelt

125 ml Melasse (Bioladen oder Reformhaus)

3 EL dunkler Muscovadozucker

1¼ TL Senfpulver

1 TL grobes Meersalz

1 Lorbeerblatt

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1.** Bohnen in einen großen Topf füllen, 8 cm hoch Wasser hineingießen und die Bohnen über Nacht einweichen. Anschließend gut

abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

3. Speckwürfel im Dutch Oven oder gusseisernen Topf auf mittlerer Stufe 7-8 Min. braten, bis sie Farbe annehmen, gelegentlich umrühren. Zwiebel hinzufügen und 3-4 Min. mitbraten, bis sie etwas weich wird. 1¼ l Wasser zugießen, die restlichen Zutaten bis auf die Bohnen einrühren, aufkochen und auf kleinerer Stufe etwa 5 Min. köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, die Bohnen zugeben und im verschlossenen Topf in den Backofen stellen. Bohnen darin unter gelegentlichem Rühren 5 Std. garen, dann im offenen Topf etwa 30 Min. weitergaren, bis sie weich sind und die Flüssigkeit im Topf etwas eingedickt ist. Warm servieren.

**FÜR 6-8 PERSONEN**



# BUTTERMILCH- ZWIEBELRINGE

**ZUBEREITUNGSZEIT** 20 Min.

**GRILLZEIT:** 2-4 Min. pro Portion

**ZUBEHÖR:** großer Dutch Oven oder  
gusseiserner Topf, Fett-Thermometer

500 ml Buttermilch

1 EL Paprikapulver  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 große Zwiebeln (insgesamt 800-900 g)  
330 g Mehl  
1 EL grobes Meersalz  
 $\frac{3}{4}$  TL Cayennepfeffer  
Öl zum Frittieren

1. Buttermilch mit Paprikapulver, Kreuzkümmel und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren.

2. Die Zwiebeln schälen, quer in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Ringe zerlegen. Zwiebelringe in die Buttermilch legen, sodass sie gut bedeckt sind, und 15 Min. ziehen lassen; gelegentlich umrühren.

3. Inzwischen in einer großen flachen Schüssel Mehl, Salz und Cayennepfeffer gründlich vermischen. Backofen auf knapp

100 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. In den großen Dutch Oven oder gusseisernen Topf 2½ cm hoch Öl gießen und auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, bis das Fett-Thermometer 175-190 °C misst.

5. Zwiebelringe portionsweise aus der Buttermilch heben, im Mehl wenden, vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und in 2-4 Min. goldgelb frittieren, dabei einmal wenden. Mit einem Wok-Abseihlöffel oder einer Zange die frittierten Zwiebelringe aus dem Öl heben und auf dem vorbereiteten Backblech im Backofen warm halten. Restliche Zwiebelringe genauso verarbeiten, frittieren und warm halten, anschließend sofort servieren.

**FÜR 4-6 PERSONEN**

# Toppings

Manchmal braucht man nicht mehr als einen einfachen, saftigen, gut gegrillten Burger in einem leckeren Brötchen. Doch hin und wieder möchte man mehr, und dann kommen Toppings ins Spiel.

Ob die säuerlichherbe Knackigkeit von eingelegten Zwiebeln, die feine Würze einer dunklen Oliven-Tapenade oder einfach gegrillte Paprikaschoten mit ihrer wundervollen süßlichen Note - überraschen Sie Ihre Gäste bei der nächsten Party mit einer Auswahl an Toppings, denn nur Ketchup und Senf waren gestern.

# Gegrillte Paprikaschoten

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Min.

GRILLZEIT: 10-15 Min.

2 große Paprikaschoten, (vorzugsweise 1 rote und 1 gelbe)

1 EL Olivenöl

grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die ganzen Paprikaschoten über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10-15 Min. grillen, bis die Haut der Schoten schwarz ist und Blasen wirft. Gelegentlich wenden. Paprikaschoten in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel etwa 10 Min. ausdampfen lassen. Haut der

Schoten abziehen, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch in ½ cm breite Streifen schneiden. In einer Schüssel mit dem Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# FrISChe Tomaten-Salsa

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

RUHEZEIT: 10-20 Min.

500 g Tomaten, fein gewürfel

1 mittelgroße weiße Zwiebel, fein gewürfelt, in einem feinmaschigen Sieb unter fließendem kaltem Wasser abgespült, abgetropft

4 EL fein gewürfelte grüne Paprikaschote

2 EL fein gehackte Korianderblätter

1-2 Jalapeño-Chilischoten, mit Kernen, fein gewürfelt

1 EL frisch gepresster Limettensaft

¼ TL gemahlener Kreuzkümmel

¼ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel gut vermengen und 10-20 Min. ziehen lassen,

damit sich die Aromen verbinden können.  
Die Salsa raumtemperiert servieren.

**FÜR 8 PERSONEN**

# Eingelegte rote Zwiebeln

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Min.

MARINIERZEIT: 1-2 Std.

## Für den Aufguss

125 ml Apfelessig

1 EL Zucker

1½ TL grobes Meersalz

½ TL Senfsamen (nach Belieben)

½ TL Selleriesamen (Gewürz; nach Belieben)

1 mittelgroße rote Zwiebel, längs in sehr feine Scheiben geschnitten

In einer mittelgroßen Glas-oder Keramikschüssel (die Schüssel darf nicht aus Metall sein) die Zutaten für den Aufguss mit 250 ml Wasser gründlich verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.

Zwiebelscheiben einlegen und bei Raumtemperatur 1-2 Std. marinieren lassen, dabei ein-bis zweimal umrühren. Sofort servieren oder abgedeckt 1 Woche in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Zwiebelscheiben abtropfen lassen.

**FÜR 6 PERSONEN**

# Oliven-Tapenade

**ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.**

100 g entsteinte schwarze Oliven (z. B. Kalamata-Oliven)

2 in Öl eingelegte Sardellenfilets, abgetropft

2 EL grob gehackte Schalotten

2 EL Olivenöl

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 EL feine Kapern, abgetropft

1 TL fein gewürfelter Knoblauch

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten in der Küchenmaschine zu einer streichfähigen Paste mixen. Sofort servieren oder gut verschlossen bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.

**FÜR 6-8 PERSONEN**

# Champignons mit Sherry und Thymian

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

2 EL Butter

2 EL Olivenöl

250 g kleine weiße Champignons, längs in ½ cm dicke Scheiben geschnitten

1 EL fein gewürfelter Knoblauch

¼ TL grobes Meersalz

1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL fein gehackte Thymianblättchen

1 TL Sherryessig

Die Butter mit dem Öl in einer großen Pfanne auf hoher Stufe zerlassen. Pilze in einer Lage in der Pfanne verteilen und 2 Min. braten, ohne sie zu bewegen. Pilze

umrühren, Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 2-3 Min. weiterbraten, bis sie nur knapp weich sind. Thymian und Essig unterrühren. Pilze abschmecken und bei Bedarf etwas nachwürzen. Warm servieren.

**FÜR 4 PERSONEN**

# Pesto von getrockneten Tomaten

**ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.**

- 1 kleine Knoblauchzehe, geschält
- 30 g Basilikumblätter (von etwa 1 Topf)
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL grob gehackte getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 1 EL Pinienkerne
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 EL frisch geriebener Parmesan

Knoblauch in der Küchenmaschine zerkleinern. Basilikum, Öl, Tomaten, Pinienkerne und Pfeffer zufügen und die Zutaten zu einer weichen, lockeren Paste verarbeiten. An der Schüsselwand haftende Reste mit einem Teigschaber nach unten streichen und das Pesto noch ein paar Sekunden durchmischen. In eine kleine

Schüssel füllen und den Parmesan unterrühren.

**FÜR 4 PERSONEN**



# Würzmischungen

Geschmacklich lassen sich Burger am einfachsten mit Gewürzen verfeinern, die zum Fleisch, Seafood oder Gemüse gegeben werden, bevor Sie es zu Pattys formen. Allein schon mit Salz und Pfeffer, die gleichmäßig unter Hackfleisch-gemengt werden, schmecken Burger besser, als wenn die Pattys nur auf der Ober-und Unterseite gewürzt werden. Betrachten Sie die folgenden kurzen Rezepte als Inspirationsquelle für Ihre eigenen Burger-Kreationen.

Mit dem Barbecue-Gewürz rechts beispielsweise schaffen Sie ein Geschmacksprofil, das an langsam gegrillte Rinderbrust oder Spareribs erinnert. Die mediterrane Gewürzmischung mit Oliven ([➤](#)) wiederum ist ein gutes Beispiel, wie Sie neben intensiven Geschmacksnoten auch

die Konsistenz der Burger veredeln können. Und mit feuchten Zutaten wie Oliven oder Senf, die Sie unters Fleisch mischen, schmecken Ihre Burger noch ein wenig saftiger als sonst. Mischen Sie einfach mit.

# Barbecue-Gewürz

GEEIGNET FÜR: Burger aus Rind-, Lamm-und Schweinefleisch

ERGIBT: 1½ EL

1 TL Paprikapulver

1 TL Chilipulver (Gewürzmischung)

1 TL grobes Meersalz

½ TL Knoblauchgranulat

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel mischen.

# Chili-Knoblauch-Gewürz

**GEEIGNET FÜR: Burger aus Rind-, Lamm-und Schweinefleisch**

**ERGIBT: 1½ EL**

1 TL Chilipulver (Gewürzmischung)

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL Senfpulver

½ TL grobes Meersalz

½ TL Paprikapulver

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel mischen.

# Scharfes Pfeffergewürz

GEEIGNET FÜR: Burger aus Rind-und Lammfleisch

ERGIBT: 1½ EL

ZUBEHÖR: Gewürzmühle oder Mörser

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Senfsamen

1 TL Paprikapulver

½ TL grobes Meersalz

½ TL Knoblauchgranulat

1 kräftige Prise Cayennepfeffer

Pfefferkörner und Senfsamen in der Gewürzmühle mahlen oder im Mörser fein zerstoßen. In einer kleinen Schüssel mit den restlichen Zutaten mischen.

## Mediterrane mit Oliven

## Gewürzmischung

GEEIGNET FÜR: Burger aus Rind-und  
Lammfleisch  
ERGIBT: 6 EL

2 EL entsteinte und fein gehackte Kalamata-  
Oliven

2 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

2 TL Dijon-Senf

2 TL fein gehackte Rosmarinnadeln

1 TL fein gewürfelter Knoblauch

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel  
mischen.

# Thymian-Knoblauch-Gewürz

GEEIGNET FÜR: Burger aus Hähnchenfleisch  
und Seafood

ERGIBT: knapp 2 EL

2 TL fein gehackte Thymianblättchen

1 TL Knoblauchgranulat

½ TL Paprikapulver

½ TL grobes Meersalz

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL Cayennepfeffer

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel  
mischen.

# Senf-Kräuter-Gewürz

GEEIGNET FÜR: Burger aus Hähnchenfleisch  
und Seafood

ERGIBT: 1½ EL

1 TL Senfsamen

1 TL Selleriesamen (Gewürz)

1 TL getrockneter Thymian

½ TL getrockneter Oregano

½ TL grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel  
mischen.

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung Ihres Grills und machen Sie sich mit allen Techniken sowie Sicherheitshinweisen vertraut.

Auch die Wartung Ihres Grills ist wichtig, beachten Sie dazu ebenfalls die Hinweise des Herstellers. Jedes Mal, wenn Sie den Grill benutzen, sollten Sie den Grillrost reinigen, und zwar dann, wenn er sehr heiß ist (am besten unmittelbar vor dem Grillen). Bürsten Sie mit einer langstieligen Stahlbürste anhaftende Speisereste oder Roststellen gründlich ab - auch zwischen den einzelnen Streben!

## ALLGEMEINE HINWEISE

1. Grills geben große Hitze ab. Der Grill

muss daher mindestens 1½ Meter von brennbaren Materialien, Wänden und Geländern entfernt stehen. Dazu zählen u.a. Holzverkleidungen sowie Holzveranden und -terrassen. Verwenden Sie einen Grill niemals in Innenräumen, unter einem Sonnendach oder einer Pergola.

2. Stellen Sie den Grill immer ebenerdig auf.

3. Verwenden Sie ausgewiesenes Grillwerkzeug mit langen, hitzebeständigen Griffen.

4. Tragen Sie beim Grillen keine losen oder leicht entflammbaren Kleidungsstücke.

5. Lassen Sie Kinder oder Haustiere in der Nähe eines heißen Grills niemals unbeaufsichtigt.

6. Tragen Sie beim Grillen und zum

Regulieren der Lüftungsschieber  
Grillhandschuhe.

## SICHERHEIT FÜR DEN GASGRILL

1. Halten Sie den Grillboden und die Auffangschale Ihres Gasgrills sauber und fettfrei. Damit vermeiden Sie nicht nur gefährliche Flammenbildung, sondern halten auch ungebetene Gäste fern.

2. Sollten Flammen hochschlagen, schließen Sie unverzüglich den Deckel und legen Sie, wenn nötig, vorher das Grillgut über indirekte Hitze, bis die Flammenbildung abgeklungen ist. Bei einem Gasgrill Flammen niemals mit Wasser löschen.

3. Kleiden Sie den abgeschrägten Grillboden auf keinen Fall mit Alufolie aus. Sie verhindert, dass herabtropfendes Fett in die Auffangschale laufen kann. Das Fett sammelt sich zudem in den Falten der Folie

und wird sich bei der nächstbesten Gelegenheit entzünden.

4. Gasflaschen dürfen keinesfalls in Innenräumen aufbewahrt werden (auch nicht in der Garage).

5. Ein neuer Gasgrill kann bei den ersten Verwendungen heißer werden als üblich. Sobald er innen ein wenig angelaufen ist und Deckel und Grillwanne nicht mehr so stark reflektieren, normalisiert sich die Hitzeentwicklung.

## SICHERHEIT FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

1. Holzkohlegrills dürfen nur im Freien verwendet werden. Bei Gebrauch in geschlossenen Räumen sammeln sich gesundheits-und lebensgefährdende Gase an.

2. Geben Sie niemals flüssige Anzünder oder bereits mit Anzünder imprägnierte Holzkohle auf die warme oder heiße Glut.

3. Niemals Benzin, Alkohol oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten zum Anzünden von Holzkohle verwenden. Wenn Sie flüssigen Anzünder benutzen, muss sämtliche Flüssigkeit, die sich gegebenenfalls im Kessel angesammelt hat, durch den unteren Lüftungsschieber abgelassen werden, bevor Sie die Holzkohle anzünden.

4. Verwenden Sie Ihren Grill nur mit allen vollständig montierten Teilen, die zudem unversehrt sein müssen. Vergewissern Sie sich auch, dass der Aschefänger korrekt unter dem Kessel befestigt ist.

5. Nehmen Sie den Deckel ab, wenn Sie die Holzkohle anzünden und vorglühen.

6. Breiten Sie die Holzkohle immer auf dem Kohlerost aus, nicht direkt auf dem Boden des Kessels.
7. Stellen Sie den Anzündkamin nicht auf oder neben feuergefährliche Flächen.
8. Berühren Sie nie den Kessel, Grill-oder Holzkohlerost, um zu prüfen, ob sie heiß sind.
9. Hängen sie den Grilldeckel immer vorschriftsgemäß an der Deckelhalterung auf. Legen Sie einen heißen Deckel nie auf einen Teppich oder ins Gras. Der Grilldeckel darf nicht an die Griffe des Kessels gehängt werden.
10. Um die Glut zu löschen, setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie alle oberen und unteren Lüftungsschieber vollständig. Löschen Sie die Glut niemals mit Wasser, da

dies die Emaillebeschichtung des Kessels beschädigen könnte.

**11.** Bekämpfen Sie auflodernde Flammen, indem Sie den Deckel aufsetzen und die oberen Lüftungsschieber zur Hälfte schließen. Auch hier gilt: Niemals mit Wasser löschen!

**12.** Bedienen und lagern Sie heiße Elektrostarter sehr sorgfältig. Stellen Sie den Starter nie auf oder neben feuergefährliche Flächen.

**13.** Halten Sie elektrische Kabel von einem heißen Grill fern.

# Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,  
München, 2013

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,  
München, 2013


Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Stefanie Poziombka

Lektorat: Karen Dengler, Werkstatt München

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

eBook-Herstellung: Anna Bäumner

 ISBN 978-3-8338-3168-3

1. Auflage 2013

Bildnachweis

Coverabbildung: Tim Turner

Fotos: Tim Turner

Syndication: [www.jalag-syndication.de](http://www.jalag-syndication.de)

GuU 8-3531 3\_2013\_01

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter  
[www.gu.de](http://www.gu.de)

 [www.facebook.com/gu.verlag](https://www.facebook.com/gu.verlag)

GRÄFE  
UND  
UNZER

---

*Ein Unternehmen der*  
GANSKE VERLAGSGRUPPE



## Unsere Garantie

Alle Informationen in diesem Ratgeber sind sorgfältig und gewissenhaft geprüft. Sollte dennoch einmal ein Fehler enthalten sein, schicken Sie uns eine E-Mail mit einem entsprechendem Hinweis an unseren Leserservice.

---

Liebe Leserin und lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein GU-eBook entschieden haben. Mit Ihrem

Kauf setzen Sie auf die Qualität,  
Kompetenz und Aktualität unserer  
Ratgeber. Dafür sagen wir Danke! Wir  
wollen als führender Ratgeberverlag  
noch besser werden. Daher ist uns Ihre  
Meinung wichtig. Bitte senden Sie uns  
Ihre Anregungen, Ihre Kritik oder Ihr  
Lob zu unseren Büchern und eBooks.  
Haben Sie Fragen oder benötigen Sie  
weiteren Rat zum Thema? Wir freuen uns  
auf Ihre Nachricht!

Wir sind für Sie da!

Montag-Donnerstag: 8.00-18.00 Uhr;

Freitag: 8.00-16.00 Uhr

Tel.: 08 00 - 7 23 73 33

Fax: 08 00 - 5 01 20 54

(kostenfreie Servicenummern)

E-Mail: [leserservice@graefe-und-unzer.de](mailto:leserservice@graefe-und-unzer.de)

**P.S.: Wollen Sie noch mehr Aktuelles  
von GU wissen, dann abonnieren Sie  
doch unseren kostenlosen GU-Online-  
Newsletter und/oder unsere kostenlosen  
Kundenmagazine.**

**GR-FE UND UNZER VERLAG**

**Leserservice**

**Postfach 86 03 13**

**81630 M<sup>n</sup>nchen**

# Die werden Sie auch lieben.

## eBooks & Apps

Kochen und Genießen ▶

Bewusst und gesund leben ▶

Partnerschaft und Familie ▶

Garten und Natur ▶

Haustier ▶



[www.gu.de/ebooks](http://www.gu.de/ebooks):

Entdecken Sie unser gesamtes Angebot an eBooks und Apps.



Willkommen im Leben.

# Inhaltsverzeichnis

## VORWORT

Grundlagen des Grillens

Grill-Kompass Burger

Burger-Rezepte

## RINDFLEISCH

Klassische Cheeseburger

Saftige Cheddarburger

Trüffel-Cheeseburger mit

Essiggurken

Cheeseburger mit Speck und

Portobellos

Cheeseburger mit Greyerzer und Pilzen

Burger mit Blauschimmelkäse und

scharfem Selleriesalat

Burger mit Blauschimmelkäse und  
selbst gemachter Barbecue-Sauce

Cheddarburger mit Speck und Spiegelei

Gaucho-Burger mit Spiegelei und  
Chimichurri-Sauce

Orient-Burger mit cremiger Sesamsauce

Ciabatta-Burger mit Knoblauch-  
Rosmarin-Mayonnaise

Scharfe Cheeseburger mit selbst  
gemachter Salsa und Schmand

Cheeseburger mit Guacamole

Croque-Monsieur-Burger

Toskanische Burger mit Rosmarin,  
Balsamico-Essig und Parmesanspänen

Sizilianische Rindfleischburger

Rindfleischburger auf Baguette mit

Brie und Frischsalat

Rindfleischburger mit getrockneten  
Tomaten und geräuchertem Mozzarella

Rindfleischburger mit Camembert und  
Zwiebelconfit

Cheeseburger mit gegrillten  
Apfelscheiben in Laugenbrötchen

Reubens Burger

Brisket-Burger mit Trüffel-Añoli,  
Champignons und Rucola

Wagyu-Burger mit Rotweinreduktion

Chili-Rindfleischburger mit schnellem  
Kimchi

Kalb-und Rindfleischburger ungarisch  
mit gegrillter Paprika und Schmand

Geräucherte Burger aus dreierlei  
Fleisch mit gegrillter Zwiebel und  
Chipotle-Ketchup

## LAMMFLEISCH

Indische Lambburger mit Koriander,  
Ingwer und Raita

Marokkanische Lambburger mit Kräuter-  
Joghurtsauce

Lambburger mit getrockneten Tomaten,  
gegrillten Auberginen und Kräuter-  
Joghurtsauce

Lambburger mit gegrillter Sellerie  
Zwiebel und frischer Minze

Lambburger mediterran

## SCHWEINEFLEISCH

Scharfe Jerk-Burger mit Ananas-Mango-  
Salsa

Thailändische Schweineburger im  
Salatblatt mit Gurken-Relish

Schweineburger mit Fenchel-Gewürze-  
Pulver, Hoisin-Sauce und

Weißkohlstreifen

Schweineburger mit gegrillter Ananas

Kubanische Panini-Burger

Mini-Schweineburger mit Pistazien und  
gegrilltem Aprikosen-Chutney

Mit Feta und Oregano gefüllte Burger  
aus dreierlei Schweinefleisch

Chorizo-Burger mit Manchego-Käse

Pulled-Pork-Sandwich

GEFLÜGEL

Hähnchenburger mit roter Zwiebel und  
Guacamole

Kleine pikante Hähnchenburger mit  
Blauschimmelkäse-Dressing

Japanische Hähnchenburger

Hähnchenburger mit Apfel und  
Selleriesalat

Hähnchenburger mit Zitrone und Dill  
auf Salat

Geräucherte Hähnchenburger mit Speck  
und Blauschimmelkäse

Hähnchen-Patty-Melts

Putenburger mit Salbei und Apfel-  
Birnen-Salat

Putenburger mit Mais-Paprika-Relish

Curry-Putenburger mit Sultaninen-  
Chutney

## SEAFOOD

Surf-and-Turf-Burger mit Pesto

Garnelenburger mit Frühlingsschneepilzen,  
Speck und Zitronenmayonnaise

Garnelenburger mit Remoulade

Lachsburger mit Pancetta und Oliven-  
Tapenade

Lachsburger mit Kapern, Zitronen und Pesto-Mayonnaise

Flussbarsch-Sandwich mit Sauce tartar

Thunfischburger mit Ingwer-Krautsalat

## VEGETARISCH

Halloumi-Burger mit scharfem Tomaten-Oliven-Salat

Portobello-Burger mit Provolone und gegrillter Paprika

Doppeltes Gem<sup>n</sup>sesandwich

Caprese-Burger

Kichererbsenburger in Pita-Broten mit Harissa-Sesam-Sauce

Schwarze-Bohnen-Burger mit Chilik $\Sigma$ se und Avocado

Bohnen-Pilze-Burger mit Tomaten und Chili-Mayonnaise

Asiatische Tofu-Sandwiche mit  
scharfer Erdnussauce

Vegetarische Tofuburger mit Avocado,  
Sprossen und Käse

## Beilagen

Gekühlter Melonensalat mit Himbeer-  
Vinaigrette

Salat mit Wassermelone, Feta und  
gegrillter roter Zwiebel

Tropischer Fruchtsalat mit Koriander  
und Limette

Gegrillte Artischockenherzen

Salat mit gegrillten Paprikaschoten  
und Portobellos

Gef llte Chilischoten vom Grill

Gurkensalat mit gerösteten Sesamsamen

Krautsalat mit Mayonnaise-Dressing

Schichtsalat mit Quinoa

Konfettisalat

Caesar-Salat

Apfel-Walnuss-Salat mit

Blauschimmelkäse und Honig

Nudelsalat mit Meerrettich-Note

Nudelsalat mit Erdnusssauce und Möhren

Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse

Tabouleh mit Orangen, Basilikum und  
Petersilie

Französischer Linsensalat mit Senf-  
Dressing

Couscous mit scharfen Oliven,  
getrockneten Tomaten und Feta

Gegrillter Kartoffelsalat

Salat mit gegrillten neuen Kartoffeln  
und Speck

[Salat von gegrillten S<sup>n</sup>■kartoffeln und roten Paprikaschoten](#)

[Bohnen-Sellerie-Salat mit Zitrone und Salbei](#)

[Baked Beans](#)

[Buttermilch-Zwiebelringe](#)

[Toppings](#)

[W<sup>n</sup>rmischungen](#)

[Sicherheitshinweise](#)

[Impressum](#)

[Garantie](#)

[Anzeige](#)