



WILD BILL BURGER

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rinderfaschiertes
1 Ei
4 Burger-Buns
1 große Zwiebel
4 Scheiben Schmelzkäse
4 Salatblätter
1 große Tomate
4 EL WILD BILL Tomato Ketchup
Salz, Pfeffer, Öl, Butter

Zubereitung

Das Faschierte würzen und mit Ei vermischen. 4 Laibchen (Patties) formen: Der Durchmesser sollte dem Durchmesser des Buns entsprechen und die Dicke sollte gleichmäßig sein. Anschließend rasten und auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Zu kaltes Fleisch direkt auf den Grill wird eher trocken außen und bleibt innen kalt. Bevor das Fleisch dann auf den heißen Grill kommt, außen mit etwas Öl benetzen und noch einmal würzen – auch am Rand!
Warum Öl? Das Öl hilft, dass das Pattie nicht am Grillrost kleben bleibt.

Prinzipiell gilt, je weniger das Pattie bewegt wird, desto geringer ist die Chance, dass es auseinander geht – gerade am Anfang. Je nach Dicke der Laibchen sollte jede Seite 3-4 Minuten gegrillt werden.

Nun zum Brot: Am besten werden die Buns getoastet. Das macht sie schön knusprig und schützt sie davor, die Feuchtigkeit der anderen Zutaten anzunehmen. Salz,

Pfeffer, ein wenig Öl und ab auf den Grill. Nach Belieben nur die Innenseite toasten oder beide Seiten.

Ebenfalls auf den Grill kommt die Zwiebel. Diese wird geschält und in Scheiben geschnitten. Die Scheiben kommen vorsichtig auf den Grill, damit sie nicht auseinanderfallen. Durch das Grillen wird die Zwiebel leicht karamellisiert und ist weniger hart und weniger säuerlich.

Bevor das Fleisch vom Grill kommt, wird je eine Scheibe Käse auf ein Pattie gelegt und nach Belieben lang geschmolzen. In der Zwischenzeit kann der Rest des Burgers vorbereitet werden. Die untere Hälfte des Burger Buns dünn mit Butter bestreichen. Das Salatblatt zurechtlegen und mit 1-2 Scheiben Tomate beschweren. Wenn alle Burger so vorbereitet sind, die Zwiebelscheiben vom Grill auf die Tomate legen und anschließend das Fleisch mit dem geschmolzenen Käse dazugeben. WILD BILL Tomato Ketchup verfeinern und dann mit der oberen Hälfte des Burger Buns zudecken.

Mit einem Zahnstocher fixieren, anrichten und gemeinsam genießen.

Und wenn gerade kein Grill zur Verfügung steht

Ofen vorheizen. Patties in der Pfanne mit ein bisschen Öl anbraten während die Buns im Ofen toasten. Während dann der Zwiebel in eben dieser Pfanne karamellisiert wird, kommen die Patties mit Käse belegt in den Ofen, bis der Käse schmilzt.