


CHILI BURGER MIT KORIANDER SALSA UND JALAPENOS

CHILI BURGER MIT KORIANDER SALSA UND JALAPENOS

Wir haben Bessere Hälfte's nagelneuen Weber Grill* eingeweiht und Burger gegrillt. Die Buns habe ich das erste Mal selber gemacht - ich glaube nicht, dass ich nochmal fertige holen werde... das hat wirklich Spaß gemacht. Jetzt brauchten die ersten Burger Buns noch einen würdigen Belag und der Grill einen passenden Einstand. Ich habe mich für eine pikante Variante mit frischen und eingelegte Jalapenos entschieden. Dazu kam eine frische Tomaten-Koriander Salsa auf den Burger. Kartoffelspalten wurden gestrichen, die Buns waren sättigend genug - damit die Burger nicht ganz alleine auf den Teller sitzen müssen habe ich dazu einen kleinen Salat aus Baby-Spinat und Tomate gemixt.



Zutaten für 4 Burger:

250g Rinderhackfleisch

200g Schweinehackfleisch

2-3 Frühlingszwiebeln

1 kleine, scharfe Chilischote

1/2 Limette

1 EL brauner Zucker

3 Zweige Thymian

1 EL Sojasauce

1 Prise Piment

1 Prise Zimt

2 Knoblauchzehe

1/2 rote Zwiebel

etwas Salz

Für die Salsa:

3 Tomaten

1/2 rote Zwiebel

1 grüne Jalapeno

1 kleines Bund Koriander

1/2 Limette

Für die Sauce:

2 EL Mayo

1 EL scharfer Senf

1 EL Ketchup

2 TL Worcestersauce

1 TL Honig

Zusätzlich:

4 Scheiben Cheddar

3 EL eingelegte Jalapenos

4 Burger Buns

Für den Salat:

1-2 Tomaten

100g Baby-Spinat

1 Hand voll Rucola

2 EL Sesamöl


1 EL Austernsauce

etwas Pfeffer

Zubereitung:

Für die Pattys hacke ich die Frühlingszwiebel, die Knoblauchzehen, die halbe rote Zwiebel und die Chili klein. Dazu mixe ich aus Zucker, den fein gehackten Thymianblättchen, Limettensaft und Sojasauce eine Sauce die ich noch mit Piment, Zimt und Salz würze. Das alles gebe ich mit dem Hackfleisch in eine Schüssel. Das Handrührgerät mit den Knethacken bestücken und das Ganze gründlich, aber nicht länger als nötig miteinander verkneten.



Nachdem Uwe bei seinem Jahresrückblick behauptet hat, dass eine Pattypresse* zu den Dingen gehört die man haben muss haben wir uns auch eine bestellt. Na gut, hätten wir vielleicht auch so, aber es hilft immer sich von der Begeisterung anderer anstecken zu lassen... Ich kann sie nur empfehlen, es ist schon schön wenn das Fleisch auf dem Grill einheitlich aussieht. Alternativ macht man das wohl am besten „einfach so“ wie Chef Hansen. Ich habe auf jeden Fall die Presse verwendet, dabei nicht zu fest pressen und die Patties auf einem Tellerchen mit Frischhaltefolie abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Bessere Hälfte heizt den Grill an – das ist Männergebiet, da halte ich mich raus. Ich bereite lieber schnell die Sauce vor. Einfach Senf, Ketchup, Mayo, Worcestersauce und Honig verrühren. Fertig.



Für die Salsa viertel ich die Tomaten und entferne die Kerne und das Innere. Den Rest würfel ich in kleine Stücke. Die halbe rote Zwiebel, die frische Jalapeno und den Koriander fein hacken. Mit Limettensaft und etwas Salz abschmecken. Ich stelle alles in Schälchen auf den Tisch, da kann dann jeder seinen Burger selbst zusammen bauen.



Die Patties wandern jetzt für knapp 10 Minuten bei geschlossenem Deckel und recht starker, direkter Hitze auf/in den Grill.



Zwischendurch einmal wenden.



Ich gebe noch schnell den Baby-Spinat, den Rucola, die in Streifen geschnittene Paprika und die restlichen gewürfelten Tomaten in eine Schüssel und mache den Salat mit Sesamöl, Austernsauce und Pfeffer an.



Zum Schluss rösten wir noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen mit an und legen auf jedes Patty ein Scheibchen Käse.



Nach 2 Minuten ist er wunderbar angeschmolzen. Das geht auf dem Grill einfacher als in der

Pfanne...



Jetzt wird gebastelt. Boden und Deckel mit der Sauce bestreichen und das Käse Patty auf dem Boden platzieren. 1-2 EL Salsa darauf türmen.



Nun noch die Jalapenos auf dieses Türmchen setzen. Was runter fällt wird später weg genascht.



Den Deckel auf den Burger setzen und einmal gut andrücken. Etwas Salat dazu anrichten – dann kann gegessen werden.

Greift zu!

