

Auf die Faust - Little Italy Burger

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

Für den Burger

2 Potato Buns
2 Handvoll Rucola
8 Chirorée-Blätter
250 g Büffelmozzarella
4 Scheiben Parma-Schinken
360 g Rinderhack
500 ml Wasser
2 Esslöffel Zucker
1 Tomate
Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl

Für das Pesto

1 Bund Petersilie
2 Zweig(e) Rosmarin
2 Zweig(e) Thymian
2 Handvoll Basilikum
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
60 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Für den Olivensalat

150 g schwarze Oliven
50 g Kapern

3 Sardellen
50 g getrocknete Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Balsamico
1 Esslöffel Honig
Pfeffer, Oregano

Besonderes Zubehör

Grill
Griddle Plate

Ok, es ist Zeit für einen echten Babo auf dem Burger-Tresen. Cheeseburger und Co sind auf jeden Fall eine gute Sache. Aber der Al Capone unter den Burgern dieser Welt ist auf jeden Fall der "Little Italy". Angelehnt an den New Yorker Stadtteil ist das Buletten-Brötchen, das angesichts seines enormen Erscheinungsbilds eigentlich auch "Huge Italy" heißen könnte, vollgepackt mit den besten Zutaten aus der italienischen Heimat. Oh bello mio!

Ein sizilianischer Olivensalat, frisches selbstgemachtes Pesto, blanchierter Chicoree, knusprig gebratener Parma-Schinken, zart schmelzender Mozzarella Bufala, nussig scharfer Rucola und ein kross gebratenes Patty aus Rinderhack. Madonna che bontà! Mit diesem italo-amerikanischen schiefen Turm von Burger erweckst du nicht nur bei echten Italienern heimatliche Gefühle. Auch deine Grillfreunde werden dich von allen Seiten mit zufriedenen Bruderküsen übersäen.

Pesto und Olivensalat kannst du schon einige Tage vorher zubereiten. Beides zieht im Kühlschrank nochmals richtig an und der Geschmack intensiviert sich.

- 1 -

Für den Olivensalat Kapern, Sardellen, Tomaten, Zwiebel

Auf die Faust - Little Italy Burger

und entkernte Oliven fein hacken und in eine Schüssel geben. Schale der Zitrone abreiben und zusammen mit Öl, Balsamico, Honig und den restlichen Zutaten vermischen. Mit Pfeffer und Oregano abschmecken.

- 2 -

Für das Pesto Pinienkerne in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Thymian, Rosmarin von den Stielen befreien und zusammen mit Petersilie, Basilikum, Parmesan, Pinienkernen und geschältem Knoblauch in einer Küchenmaschine kleinhackeln (oder im Mörser zermahlen). Öl dazugießen und nochmals zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Parma-Schinken auf der Griddle Plate mittlerer Hitze ca. 10 Minuten knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 4 -

Wasser in einem kleinen Topf zum Sieden bringen. Zucker dazugeben und Chicorée 1 Minute blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

- 5 -

Hackfleisch zu 2 Pattys formen, salzen und mit einem Schuss Öl auf der Gussplatte ca. 4 Min kross braten. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Pattys legen. Bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen.

- 6 -

Buns halbieren und im Öl auf der Griddle Plate anrösten. Unterseite der Buns mit Pesto, Rucola, Patty, Schinken, Olivensalat, Tomaten und Chicorée belegen. Oberseite mit Pesto einstreichen und aufsetzen.