

Mini Burger mit scharfer Tomatensauce

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen als Vorspeise

12 Mini-Burgerbrötchen (aufgeschnitten)
Olivenöl
12 große Basilikumblätter

Für die Hackbällchen

2 Esslöffel Ricotta
1 Ei (Größe L)
700 g mageres Schweinefleisch (vorzugsweise aus der Schulter)
70 g eingelegte scharfe ungarische Kirschaprika oder Peperoncini di Calabria, abgetropft, sehr fein gehackt
60 g Panko (japanisches Paniermehl)
4 Esslöffel fein geriebener Parmesan
4 Esslöffel fein gehackte glatte Petersilienblätter
3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
je 1 Teelöffel Paprikapulver, getrockneter Oregano,

grobes Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer
½ Teelöffel rote Chiliflocken

Für die Sauce

1 Esslöffel Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
2 mittelgroße Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
1 Teelöffel rote Chiliflocken
½ Teelöffel getrockneter Oregano
1 Dose (800 g Inhalt) gewürfelte Tomaten
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel grobes Meersalz

Zubehör

Zahnstocher

Für alle, die es etwas schärfer mögen: Mit diesen feurigen Burgern im Mini-Format sorgst du bei der nächsten Grill-Party garantiert für Aufsehen.

- 1 -

Für die Hackbällchen in einer kleinen Schüssel Ricotta und Ei glatt rühren. Das Hackfleisch mit den restlichen Zutaten für die Bällchen in eine große Schüssel geben. Die Ricottamischung zufügen und alles behutsam mit einer Gabel vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse zwölf Bällchen mit einem Durchmesser von etwa 5 cm formen und die Bällchen etwas flach drücken. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Std. kalt stellen.

- 2 -

Für die Sauce das Öl in einer großen tiefen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel darin in etwa 3 Min. weich dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Knoblauch, Chiliflocken und Oregano unter häufigem Rühren etwa 1 Min. mitdünsten, bis sie aromatisch duften. Tomatenwürfel, Tomatenmark und Salz einrühren und die Sauce im halb verschlossenen Topf 30 Min. köcheln

Mini Burger mit scharfer Tomatensauce

lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt warmhalten.

- 3 -

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

- 4 -

Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die kalten Fleischbällchen rundum dünn mit Öl bespinseln. Die Schnittflächen der Brötchen dünn einölen. Die Fleischbällchen über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, dabei zwei- bis dreimal wenden, bis sie durchgegart sind. Während der letzten 30 Sek. die Brötchen mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten. Die Bällchen in die Sauce einlegen und alles bei mittelschwacher Hitze durchwärmen. Mit einem Löffel jeweils 1 Fleischbällchen mit etwas Sauce auf die Unterseite der Brötchen setzen und mit 1 Basilikumblatt belegen. Die Brötchenoberseite daraufsetzen und mit einem Zahnstocher fixieren. Sofort servieren.