

Stuffed Burger mit gegrillten Auberginen

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

2 Ciabatta Buns
 400 g Rinderhack
 1 Aubergine
 1 Chilischote
 3 frische Knoblauchzehen
 2 rote Zwiebeln
 1 Bund frische Minze
 15 ml Balsamico
 30 ml Olivenöl
 1 Esslöffel Zucker
 1 Zitrone
 4 Scheiben Bresaola
 6 Scheiben Leerdammer® Toast & Burger rauchig-würzig
 2 Handvoll Rucola
 Salz, Pfeffer
 Rapsöl zum Anbraten

Besonderes Zubehör

Grill
 Alufolie
 Griddle-Plate (Grillplatte)

Startlöchern. Diese Jahr servierst du deinen Freunden einen Burger, der es in sich hat. Und das im wahrsten Sinne des Wortes! Denn in dem kross angebratenen Patty steckt eine volle Ladung schmelzender **Leerdammer® Toast & Burger Käse rauchig-würzig**. Nach dem ersten großen Bissen läuft der würzige Käse langsam, fast wie ein Kunstwerk, aus dem Patty und verbindet sich mit den restlichen Zutaten. Hach ja, da weiß man gar nicht, ob man lieber gucken oder weiter essen soll. Kleine Freudentränen natürlich nicht ausgeschlossen.

Die Basis bildet ein luftig leichter Ciabatta Bun. Dazu gesellt sich eine fantastische Salsa aus gegrillter Aubergine, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und frischer Minze. Knusprige Bresaola Chips geben deinem Burger den letzten Schliff. Auf frischem Rucola gebettet avanciert dieser Stuffed Burger hundert Pro schon sehr bald zu deinen Lieblings-Burgern.

- 1 -

Grill mit Griddle-Plate (Grillplatte) auf 300 °C vorheizen.

- 2 -

Stiel der Aubergine entfernen. Aubergine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben mit einem Schuss Rapsöl von beiden Seiten auf der Griddle-Plate durchbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 3 -

Knoblauch und Zwiebeln schälen. Chili entkernen und zusammen mit Minzblättern und den Auberginenscheiben fein hacken. In eine Schüssel geben und mit Zucker, Balsamico und Olivenöl gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

- 4 -

Oh Yeah, die Grillsaison steht endlich wieder in den

Stuffed Burger mit gegrillten Auberginen

Bresaola mit Öl einreiben, auf die Griddle-Plate geben und auf mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 5 -

Käse fein hacken.

- 6 -

2/3 des Hacks zu Patties formen und jeweils mit den Fingern eine große Kuhle eindrücken. Der Rand sollte ca. 2 cm dick sein. Aus dem restlichen Hack flache Deckel formen. Patty-Unterseiten bis zum Rand mit Käse füllen. Deckel auflegen und am Rand sorgfältig andrücken. Mit Salz von allen Seiten würzen.

- 7 -

Patties auf der heißen Grillplatte mit einem Schuss Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig anbraten. Grill auf kleine Flammen zurückstellen. Warmhalterost mit Alufolie auslegen und Patties für 10 Minuten bei geschlossenem Deckel nachgaren lassen.

- 8 -

Bun-Hälften mit Olivenöl und Salz beträufeln und auf dem Grillrost ca. 30 Sekunden angrillen. Auberginen-Salsa, Rucola, Bresaola, Patty und nochmals Salsa auf das Bun-Unterteil geben und Bun-Deckel aufsetzen.