

Stuffed Ratatouille Burger

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Burger

Für den Burger

250 g Rinderhack
1 rote Zwiebel
3 Scheiben Feta
1 Handvoll Rucola
20 ml Balsamico
10 ml Olivenöl
200 ml Rotwein
Salz, Pfeffer
100 g Butter
1 Burger Bun
50 ml Bourbon Whiskey

Für das Ratatouille

1/4 gelbe Paprika
10 g Pinienkerne
10 g Walnüsse
2 getrocknete Tomaten
1/2 rote Zwiebel
20 g Feta
4 schwarze Oliven
1 kleine Chilischote
2 Champignons

Besonderes Zubehör

Gasgrill

Griddle Plate

Ein guter Stuffed Burger ist eine feine Sache. Diese Version kommt mit den besten italienischen Zutaten: Bourbon-Rotwein-Zwiebeln, Feta, frisches Hackfleisch und eine unverschämt leckere Ratatouille-Füllung machen diesen Burger zur Nummer Eins auf jeder Grillparty.

Ja ok, ein traditionelles Ratatouille ist französisch, aber diese italienisch angehauchte Variante kann auch einiges bieten. Für das gewisse Etwas sorgt der nussige Rucola. Wenn du es etwas schlotziger magst, gib noch etwas BBQ-Sauce deiner Wahl zwischen die Lagen. Und nicht vergessen: Je besser die Qualität deines Hackfleisches ist, umso länger ist das "Mhhhhhhhhhh" deiner Gäste nach dem ersten Bissen. Möchtest du in den Burger-Olymp aufsteigen, backe die Buns selber. Das ist zwar etwas aufwendiger, allerdings kannst du direkt eine größere Menge herstellen und die Überbleibsel einwandfrei einfrieren, damit es das nächste Mal schnell geht.

Alles Wissen, das du brauchst und einige interessante Rezepte findest du hier:

- 1 -

Für die Rotweinzwiebeln: Zwiebel in dicke Ringe schneiden und auf hoher Hitze in einer Pfanne ca. 10 Minuten anrösten. Mit Bourbon ablöschen und einkochen lassen. Rotwein aufgießen, salzen, pfeffern und 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 2 -

Für das Ratatouille alle Zutaten in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern und mit Olivenöl ca. 15 Minuten auf mittlerer Hitze anrösten.

Stuffed Ratatouille Burger

- 3 -

Aus 3/4 des Rinderhacks eine kleine Schüssel formen, Ratatouille und Hälfte des Fetas hineingeben, aus dem restlichen Hack einen Deckel formen, oben auf legen und mit den Fingern an allen Seiten gut verschließen. Von beiden Seiten salzen.

- 4 -

Grillplatte heiß werden lassen, bis sie anfängt zu qualmen. Dann erst einen Schuss Öl und das Stuffed Patty auflegen.

- 5 -

Von beiden Seiten 2 Minuten braten und anschließend in Alufolie einschlagen, damit die Temperatur im Fleisch nachzieht.

- 6 -

Buns halbieren, mit Butter bestreichen und Brötchenhälften mit der Schnittseite nach unten 20 Sekunden im Grill anrösten.

- 7 -

Rucola waschen und mit Essig und Öl mischen.

- 8 -

Bun mit Rucola, Patty, Feta-Streifen, Zwiebel belegen. BBQ-Sauce nach Wahl zwischen die Schichten geben.