

Stuffed Burger vom Beefer "Signore Pedersoli" Style

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



1/2 Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin)
2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Zwiebelpulver

Besonderes Zubehör
Grill/Oberhitze grill

Er ist ein Urgestein der Filmgeschichte. Kinder der 1980er und 90er Jahre wurden durch seine Filme und den gutherzigen Charakter geprägt. Die Rede ist natürlich von **Carlo Pedersoli**! Besser bekannt unter seinem Künstlernamen **Bud Spencer** brachte er Generationen zum Lachen. Für mich ist er ein absolutes Vorbild und darum widme ich ihm diesen Burger-Patty.

Mit guten italienischen Zutaten aus seiner Heimat gefüllt, macht er, genau wie Pedersoli selbst, eine imposante Figur.

Bei diesem Burger-Patty können alle anderen zur Seite weichen: "Mach schon Platz, ich bin der Landvogt!" (*Vier Fäuste für ein Halleluja*). Dieser Burger ist zum Teilen da. Halbiere und genieße ihn zusammen mit einem guten Freund oder deinem Partner - idealerweise während eines Bud Spencer & Terence Hill Films.

- 1 -

Alle Gewürze für den Rub in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze ca. 8 Minuten anrösten. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.

- 2 -

Pinienkerne in eine Pfanne geben und anrösten.

- 3 -

Rub-Gewürze in einen Mörser oder Küchenmaschine

Zutaten für 2 Portionen

Für den Burger

450 g Rinderhack
1 Toasty (oder Burgerbun nach Wahl)
1 Päckchen Büffelmozzarella
4 Teelöffel Pesto (alla Genovese)
2 Handvoll Pinienkerne
2 Handvoll frischer Rucola
1 große Zwiebel
2 Schuss Aceto Balsamico/Olivenöl
25 g weiche Butter
3 Esslöffel Olivenöl
5 Cornichons

Für den Burger Rub (Magic Johnson Rub)

1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
1 Teelöffel Paprikapulver (mild)
2 Teelöffel Meersalz
1/2 Teelöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Senfpulver
1/2 Teelöffel Chilipulver

Stuffed Burger vom Beefer "Signore Pedersoli" Style

geben und fein zermahlen.

- 4 -

3/4 des Magic Johnson Rubs und Rinderhacks in einer Schüssel gründlich vermengen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen (den restlichen Rub abdecken und fürs nächste Mal aufbewahren).

- 5 -

Zwiebel schälen, in dicke Ringe schneiden und bei mittlerer Hitze mit dem Olivenöl 10 Minuten glasig dünsten.

- 6 -

Hackfleisch aus dem Kühlschrank nehmen. 3/4 des Hacks zu einer Kugel formen und platt drücken (du kannst ein Stück Frischhaltefolie über die Kugel legen und zum Drücken eine schwere Pfanne zu Hilfe nehmen). Ränder nach oben klappen und eine eine Wand formen. Der Patty sollte jetzt aussehen, wie eine Schüssel.

- 7 -

Den Boden großzügig mit Pesto bestreichen und Pinienkerne darauf legen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf die Pinienkerne legen. Nun wieder Pinienkerne und Pesto darüber geben.

- 8 -

Das letzte Drittel Hackfleisch zu einer Kugel formen und flach zusammen drücken. Auf die Oberseite Pesto streichen (achte darauf, dass du beim Bestreichen 1 cm Rand lässt). Patty-Deckel mit der Pesto-Seite nach unten auf die Bulette setzen.

- 9 -

Mit den Fingern die Naht gut zusammen drücken, bis keine Öffnung mehr zu erkennen ist (arbeite sorgfältig, sonst geht der Burger beim Beefen auf und die Füllung läuft aus).

- 10 -

Beefer oder Gasgrill auf maximaler Hitze vorheizen und Patty auf unterster Schiene/auf dem Grillrost von beiden

Seiten jeweils 90 Sekunden angaren. Zum Finish Rost nach oben drehen und Patty eine knusprige Kruste verpassen/auf dem Gasgrill weitere 2-4 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Patty (beim Beefer in die Schale auf dem Boden geben und) Nachziehen lassen.

- 11 -

Butter auf beide Toasty-Scheiben streichen und für ein paar Sekunden unter den Beefer schieben/auf den Rost geben, bis sie Farbe bekommen haben und leicht knusprig sind.

- 12 -

Rucola in einer Schüssel mit mit Öl und Balsamico mischen. Salzen und Pfeffern. Cornichons längs aufschneiden.

- 13 -

Hälfte des Rucolas auf den Toasty-Boden geben. Burger-Patty aufsetzen und mit Zwiebeln, Cornichons und dem restlichen Rucola toppen.



Big Fred Deluxe weiß, was Griller wollen. Mit 3 starken Hauptbrennern (je 3,5 kW) heizt er Ribs und Burgerpatties ein, während auf dem Infrarot-Keramikkbrenner Steaks brutzeln – bei bis zu 700 °C. Gemüse gibt's vom Seitenkochfeld. Bisschen Fladenbrot liegt auf dem Wärmerost und der marinierte Schweinenacken hat im Food Container Platz. Schau dir an, was der Große von BURNHARD zu bieten hat.[/splwe_singleproducttip

Stuffed Burger vom Beefer "Signore Pedersoli" Style