Rezept 10)

Burgerpatties selbst machen

für mediterranen Cheeseburger (Rezept 3/3)

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★☆☆

Zutaten:

Für Patties aus anderthalb Kilo Fleisch:

750 g Schulter vom Rind
750 g Hüfte vom Rind
5 EL Stupid Cow Rub von Royal Spice

*Der Fettanteil des Fleisches sollte bei mindestens **20 bis 25%** liegen. Gegebenenfalls können Sie noch Rinderfett nachkaufen. Beispielsweise den Fettdeckel vom Roastbeef*

Informationen:

Zubereitungszeit: *ca. 45 Minuten*

Zubereitung:

Vorbereitung:

01) Das Fleisch mit einem Messer von Sehnen und Fett befreien. Das Fett sammeln und die Sehnen entsorgen

02) Das Fleisch und Fett in Würfel schneiden, so dass es in den Fleischwolf passt.

03) Das gesäuberte, gewürfelte Fleisch in die Küchenmaschine geben, auf kleiner Stufe für rund 10 Min mit Knethaken durchrühren (nennt sich auch tumbeln), dies sorgt dafür, dass sich das Bindegewebe entspannt und das durch die Massage das Fleisch zarter und saftiger wird.

04) Zwischenzeitlich das Fett mit dem Fleischwolf zuerst mit der 8er Scheibe und dann mit der 4er Scheibe zerkleinern.

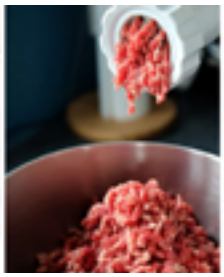
05) Nun auuch das Fleisch durch den Wolf geben.

06) Das Fett mit dem Fleisch und fünf Esslöffeln Stupid Cow Rub mischen

07) Das Fleisch wird nun portionsweise in Kugeln geformt. Orientieren ie sich hierbei an der Größe Ihrer Burgerpresse

08) Die Fleischkugeln werden nun nacheinander mit der Burgerpresse bearbeitet. Hierfür einfach die Kugeln in die Burgerpresse legen und andrücken. Damit das Fleisch nicht an der Burgerpresse anklebt, diese vorher mit Fett oder Trennspray bearbeiten

09) Die Patties mit Backpapier trennen, um diese platzsparend übereinander stapeln zu können und bis zum Grillvorgang verwahren. Die Patties für 60 Min. in den Tiefkühler stellen, um ein Zusammenziehen des Fleisches zu verhindern.



Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

ofen.de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN

ofen.de® Feuer neu erleben.

Rezept 10)

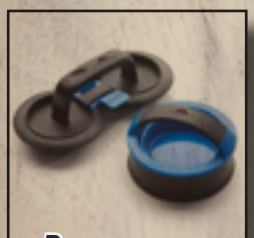
Burgerpatties selbst machen

für mediterranen Cheeseburger (Rezept 3/3)

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★☆☆

Equipment:

Grill



Burgerpresse

Schneidebrett und Messer

weiteres Equipement:

Fleischwolf (Wer keinen Fleischwolf hat, kann sich das Fleisch auch beim Metzger durchdrehen lassen.)
4,5er & 8er Scheibe / Küchenmaschine
Öl bzw. Trennspray / Backpapier
Küchenwaage

Zubereitung:

Zubereitung:

01) Die Patties werden einfach auf den Grillrost gelegt und nach anderthalb Minuten um 90 Grad gedreht, damit sich ein leckes anmutendes Grillrost-Muster auf dem Fleisch abzeichnet. Nach erneuten anderthalb Minuten die Patties wenden und nach weiteren anderthalb Minuten um 90 Grad drehen und weiter für anderthalb Minuten grillen.

02) Nun die Brenner unter den Patties ausschalten und bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen

Empfehlung vom Grillprofi der ofen.de Grillschule:

*Sie können während das Fleisch zuvor im Tiefkühler ruht die **selbstgebackenen Hamburgerbrötchen** bereitstellen und damit beginnen das **mediterrane Grillgemüse** für den mediterranen Cheeseburger zuzubereiten. Wie Sie den mediterranen Cheeseburger zusammensetzen und welche weiteren Zutaten ihn so besonders machen, erfahren Sie in unserem „Rezept 11: Mediterraner Cheeseburger vom Grill“ in unserer **Grillschule!***

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!