



Styria Beef® Burger gegrillt

6 Burger

900 g Styria Beef Faschiertes
3 EL Pflanzenöl
Pfeffer aus der Mühle
Grobes Meersalz

2 Rote Zwiebeln
1-2 Tomaten
Eisbergsalat
Senf, Ketchup oder Barbecue Sauce
6 Hamburger Brötchen



Faschiertes Rindfleisch mit frisch gemahlenen Pfeffer vermengen und daraus 6 Burger-Laibchen formen.

Tipp: Die Burger-Laibchen plustern sich beim Grillen gerne auf. Eine leichte Wölbung in die Mitte des Laibchens zu drücken, verhindert, dass es sich beim Grillen zu sehr zusammen zieht.

Grill anzünden und vorbereiten. Zwiebeln und Tomaten in dünne Scheiben schneiden, Eisbergsalat in feine Streifen schneiden. Burger-Brötchen halbieren.

Die Styria Beef Laibchen zuerst bei direkter starker Hitze am Grill (230° - 290° Grad) und bei geschlossenem Deckel 8-10 Minuten grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden und die Burger auf die Arbeitsfläche legen.

Die Grilltemperatur etwas absenken und die Brötchen-Hälften auf der angeschnitten Seite grillen – circa 1 Minute.

Die Burger können nach eigenen Vorlieben belegt werden – wir empfehlen:

Die untere Hälfte des Brötchen mit Senf oder Ketchup bestreichen, mit dem geschnittenen Eisberg-Salat, dann mit dem gegrillten Styria Beef Laibchen, Tomaten, Zwiebeln, Barbecue Sauce nach Belieben belegen. Warm servieren!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.

(Quelle: Weber's Grillbibel, www.gu.de)