

1,2,3 Plancha-Grillsaison eröffnet

28.06.2015 13:38

Zutaten

2 Hamburgerbrötchen (gekauft oder mein Rezept hier)

Für die Laibchen:

150 g

Rinderfaschiertes/Rinderhackfleisch

1 Ei

1 EL Kapern

1 Schalotte

½ Bund Petersilie

Eine Messerspitze Chili

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

Außerdem:

2 Garnelen

Eine Messerspitze Chili

Salz Olivenöl

1-2 EL Currypulver

½ Becher Sauerrahm

1 Tomate

2 große Salatblätter

1 Zitrone

Optional: Speck

Zubereitung

- Burgerbrötchen backen (siehe Rezept) oder gekaufte halbieren. Rinderfaschiertes/Rinderhackfleisch mit dem Ei, gehackten Schalotten, Petersilie und Kapern, Senf, Chili, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und Laibchen daraus formen.
- Garnelen mit Chili, Salz und Öl marinieren. Salat waschen und trockenschütteln. Tomate in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren. Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Currypulver und Salz vermengen.
- Grill erhitzen und etwas Butter darauf zergehen lassen. Laibchen darauf rundum braten. Nebenbei die Brothälften, die Tomatenscheiben, Garnelen sowie die Zitronenhälften auf dem Grill mit etwas Öl anbraten.
- Gegrillte Brötchen mit dem Salatblatt belegen, Tomatenscheibe, Laibchen und Garnele darauf legen, etwas Sauerrahm-Sauce dazugeben und mit der Zitrone zur Marinade servieren.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!