

In Kooperation mit:

XXXLutz

Exklusiv für Sie: Der Klassiker neu interpretiert.

XXXLutz-Burger mit Bergkäse und Coleslaw.

Zutaten für 4 Personen

Für den Coleslaw:

½ Spitzkohl
1 große Karotte
1 große Zwiebel, milde Sorte
½ Bund frischer Dill
Je ½ TL Salz und Zucker
50 g Joghurt 3,5 % Fett
50 g Mayonnaise
2 EL Rapsöl
2 EL Brantweinessig

Für die Burger-Soße:

50 g Mayonnaise
50 g Ketchup
30 g mittelscharfer Senf
4 kleine Gewürz Gurken
1 Fleischtomate

Für die Burger:

4 Bröche-Buns (Burger Brötchen)
500 g Rindfleisch aus der Schulter (grob gewolft)
4 Scheiben Bergkäse
4 Scheiben Bacon
4 EL geröstete Kürbiskerne
4 Blätter Endivien- oder Eisbergsalat

Salz und Pfeffer zum Würzen

Macht Ihnen nicht nur während der Grillsaison Appetit auf kreative Burger: Das inductionAir Plus von Siemens bietet sogar innerhalb Ihrer Küche die Möglichkeit eine Grillplatte zu nutzen - hier wird das von Foodblogger Torsten Kluske entwickelte XXXLutz Jubiläumsrezept jederzeit perfekt.

1. Die Spitzkohlhälfte längs halbieren, vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Die Karotte schälen und fein raspeln. Den Dill mit Stängel klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, zum späteren Anrichten des Burgers 4 Scheiben abschneiden und beiseitelegen. Den Rest halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Karottenraspel, Spitzkohl- und Zwiebelstreifen in eine große Schüssel geben, mit Salz und Zucker bestreuen und kräftig durchkneten. Joghurt, Mayonnaise, Öl und Essig zufügen und gut untermischen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen und zum Schluss nach Belieben mit Salz, Essig, Zucker und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

2. Aus der Mitte der Tomate 4 schöne Scheiben schneiden und beiseitelegen. Den Strunk und das Kerngehäuse aus der restlichen Tomate entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden. Tomaten- und Gurkenwürfelchen zusammen mit Mayonnaise, Ketchup und Senf zu einer glatten Creme verrühren.

3. Das Hackfleisch in 4 Portionen zu je ca. 125 g aufteilen und daraus etwa 2 cm dicke Pattys formen.

Dabei das Fleisch nicht zu stark kneten.

Die Grillplatte auf Stufe 8,5 vorheizen oder alternativ eine Pfanne mit Öl stark erhitzen. Den Bacon nun auf beiden Seiten knusprig anbraten und auf etwas Küchenpapier entfetten.

Anschließend die Pattys auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Grillplatte insgesamt 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Nach jeweils 30 Sekunden wenden. Nach dem dritten Wenden die Pattys jeweils mit einer Scheibe Bergkäse belegen und den Käse leicht schmelzen lassen. Gegebenenfalls bei 80 °C im Backofen warm halten.

4. Zum Anrichten des Burgers die Bröche Buns halbieren und die Schnittflächen kurz auf der Grillplatte anrösten. Auf die Schnittfläche der Unterseite etwas Soße geben und mit dem gezupften Salat, einem Fleisch-Patty mit Käse, Bacon, einer Scheibe Tomate und ein paar Zwiebelringen belegen. Das Ganze mit etwas Soße beträufeln, einen Esslöffel der gerösteten Kürbiskerne darüberstreuen und schließlich den Deckel des Buns darauflegen.

Den Coleslaw in kleine Schälchen füllen und zusammen mit dem Burger servieren.

