

Käsefondue-Burger

Für 2 Portionen:

Für den Burger:

| | | |
|------------------|------------------|----------------------|
| 2 Potato Buns | 400 g Rinderhack | 300 g Käsefondue |
| 8 Scheiben Bacon | 8 Pimentos | 80 ml Barbecue-Sauce |
| Rapsöl | | |

Für das Feigen-Chutney:

| | | |
|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| 200 g getrock. Feigen | 2 rote Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe |
| Ingwer (6 cm) | 1 kleine Chili | 100 ml Bier |
| 100 ml Rotwein | 150 g Zucker | 2 EL Senfsaat |
| 1/2 Zimtstange | Salz, Pfeffer, Olivenöl | |

Für das Chutney:

Stiele der Feigen und Chili entfernen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Feigen grob (2 cm große Stücke), die restlichen Zutaten fein hacken.

Zimt und Senfsaat bei niedriger Hitze im Dutch Oven auf dem Seitenkochfeld 3 Minuten anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Topf in eine kleine Schüssel umfüllen.

Feigen, Ingwer, Chili, Knoblauch und Zwiebeln mit einem Schuss Olivenöl in den Dutch Oven auf dem Seitenkochfeld geben. Auf kleiner Flamme 4 Minuten andünsten. Zucker dazugeben und nochmals 4 Minuten weiterbraten, bis der Zucker zu goldbraunem Karamell zerlaufen ist.

Bier, Wein und Gewürze dazugeben und bei offenem Deckel und mittlerer Hitze 10-15 Minuten einkochen lassen, bis die meiste Flüssigkeit verkocht ist und eine marmeladenartige Konsistenz entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gussplatte in den Gasgrill einsetzen und auf maximale direkte Hitze vorheizen.

Für den Burger:

Hackfleisch in 2 gleichgroße Portionen teilen, zu Patties formen, rundherum dünn mit Rapsöl einreiben und salzen.

Stiele von den Pimentos abschneiden, in einer Schüssel salzen und ebenfalls dünn mit Öl einreiben.

Patties auf der Gussplatte 2-3 Minuten von beiden Seiten kross angrillen und auf dem Warmhalterost auf die gewünschte Kerntemperatur nachziehen lassen.

Temperatur auf der Platte auf mittlere Hitze runterregulieren und Bacon und Pimentos darauf 5-7 Minuten grillen, bis der Bacon knusprig ist.

Auf dem Seitenkochfeld Käsefondue im Dutch Oven auf kleiner Hitze schmelzen. Burger Buns halbieren und auf dem Grillrost mit den Schnittflächen nach unten 30-40 Sekunden angrillen.

Barbecue Sauce auf beiden Bunseiten verteilen. Pimentos auf der Unterseite verteilen. Patty ins Käsefondue geben und vollständig mit Käse bedecken. Patty mit Hilfe von 2 Gabeln aus dem Käse holen und auf die Pimentos setzen (Patty zusätzlich mit Fondue übergießen). Mit Chutney und Bacon toppen. Bun Oberseite aufsetzen und sofort servieren.

Frederik Wußler am 17. Februar 2025