

Whopper

Für 4 Portionen:

4 Burger Buns (Sesam)	400 g Rinderhack	12 Scheiben Sandwichkäse
4 Scheiben Cheddar	2 Tomaten	1 Portion Gewürzgurken
2 Zwiebeln	4 EL Ketchup	2 EL Sriracha
4 EL Mayonnaise	3 Knoblauchzehen	1/2 Kopf Eisbergsalat
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auslegen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben bzw. Ringe schneiden und ebenfalls mit Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und marinieren.

Beiseitestellen.

Salat waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen, reiben oder sehr fein hacken und mit Mayonnaise verrühren.

Ketchup mit Sriracha mischen.

Rinderhack in 4 Portionen teilen und (optional: mit einer Burgerpresse) zu gleichgroßen Patties formen. Gasgrill mit Wendepatte auf direkte Hitze vorheizen.

Patties auf der Wendepatte von beiden Seiten kurz scharf angrillen.

Auf jedes Patty je eine Scheibe Sandwichkäse, dann eine Scheibe Cheddar und eine weitere Scheibe Sandwichkäse legen. Burgerlocken darüberstülpen, 3 Minuten fertig grillen und schmelzen lassen.

Währenddessen Burger Buns halbieren und auf den Schnittflächen kurz angrillen. Untere Bun-Hälften auf den Schnittflächen jeweils mit Sriracha-Ketchup bestreichen, obere Bun-Hälften mit Knoblauch-Mayo bestreichen.

Untere Bun Hälften mit je einem Käse-Patty belegen und mit einem Klecks Ketchup toppen. Je mit 1-2 Tomatenscheiben, 2-3 Burger- Gurkenscheiben, Zwiebelringen und etwas Salat belegen und mit oberen Bun-Hälften abschließen.

Frederik Wußler am 05. März 2025