

Rind-Burger, gepickelte Gurken, BBQ- und Käsesoße

Für 4 Personen

4 Brioche-Burgerbrötchen	1 Kopf-Salat	1 rote Zwiebel, Streifen
600 g Rindfleisch	Salz, Pfeffer	

Gepickelte Gurken:

200 g Mimi-Gurken	5 Stiele Dill	200 ml Wasser
100 ml Weißweinessig	50 g Zucker	1 El Salz
1 El Senfkörner, gelb	1 Tl Pfefferkörner	5 Stck Pimentkörner
2 Lorbeerblätter	2 Kardamomkapseln	

Käsesoße:

2 El Butter	2 El Mehl	2 Tl Paprikapulver
1 Prise Muskat	200 ml Milch	200 g Gouda, gerieben

Salz

BBQ-Soße:

3 El neutrales Öl	30 g brauner Zucker	2 rote Zwiebeln
4 Tl geräuch. Paprikapulver	2 rote Spitzpaprika	4 Tomaten
dunkler Balsamico	Salz	

Das Fleisch von den groben Sehnen befreien und in Streifen schneiden.

Durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. In vier gleich große Stücke aufteilen und mit der Hand zu 2 cm dicken Pattys formen.

Fünf Minuten vor dem Grillen kräftig salzen und pfeffern. Dadurch tritt der Fleischsaft aus, der beim Grillen karamellisiert. Bei hoher Hitze von jeder Seite 3 Minuten kräftig grillen, vom Grill nehmen und weitere 3 Minuten ruhen lassen.

Die Burgerbrötchen in der Mitte halbieren und kurz von allen Seiten auf dem Grill antoasten.

Den Salat in grobe Stücke zupfen waschen und trockentupfen.

Für die gepickelte Gurken:

In einem kleinen Topf Wasser, Weißweinessig, Zucker, Salz und Gewürze aufkochen und mindestens eine halbe Stunde beiseite stellen. Besser über Nacht ziehen lassen.

Die Gurken in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Spitzen vom Dill abzupfen, hacken und zu den geschnittenen Gurken geben.

Den Pickelsud über ein Sieb auf die Gurken gießen und mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Für die Käsesauce:

Die Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Bei niedriger Hitze zwei Minuten anschwitzen. Die Gewürze dazugeben und ebenfalls eine Minute mit anschwitzen. Die Milch dazugeben, alles einmal aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den geriebenen Gouda einrühren. Mit Salz abschmecken und bis zum Servieren bei Zimmertemperatur beiseite stellen.

Für die BBQ-Soße:

In einem Topf mit dem Öl die roten Zwiebeln mit dem braunen Zucker karamellisieren lassen. Das geräucherte Paprikapulver und ein gute Prise Salz dazugeben und kurz mit anschwitzen. Die Paprika- und Tomatenwürfel dazugeben und alles einmal aufkochen. Bei

niedriger Hitze 15 Minuten einkochen lassen und mit dem Stabmixer mixen. Mit einem Schuss dunklen Balsamico und Salz abschmecken und beiseite stellen.

Anrichten:

Auf die Unterseite des Brötchens die Käsesauce geben und verstreichen. Das Fleisch, den Salat, die roten Zwiebeln und die Gurken darauf anrichten. Die Oberseite des Brötchens mit der BBQ-Sauce bestreichen, darauf geben und servieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. August 2026