

Die Saison ist eröffnet: **Burger vom Grill**

Ohne die herrlichen Röstaromen wäre ein Burger nur das halbe geschmackliche Vergnügen. Wer bisher nur Bratwürste gegrillt und den Burger lieber vom Drive-in verzehrt hat – dem bietet der Workshop „Burger-Grillen auch für Anfänger“ Hilfe. Via YouTube bietet Nicolas Reibel, Profi-Koch und Küchenchef von Eppers-Gewürze aus Saarbrücken, eine Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Das Pirmasenser Lebensmittel-Handelsunternehmen Wasgau lud im Mai zum ersten Online-Grillkurs ein, und hier gibt es zwei leckere Rezepte – mit und ohne Fleisch. Das Video der Veranstaltung, die von Radio- und TV-Moderator Andreas Kunze, bekannt aus der RPR1-Morningshow, präsentiert wurde, ist hier zu finden:

 www.youtube.com/WasgauTV

Best Bro Burger (Veggie)

- 4 Stück vegetarische Burger-Pattys
- 50 g Rucola-Salat
- 4 Scheiben Tomaten
- 80 g Parmesan-Käse, gehobelt
- 4 Stück Burger-Buns (Brötchen)
- ca. 80 ml Burger Hotdog Sandwichsauce



Zubereitung:

Die Pattys auf dem heißen Grill je nach Gargrad und Fleischdicke 6-10 Minuten grillen. Die Burger-Buns durchschneiden und die Innenseiten kurz auf dem Grill toasten. Währenddessen die benötigten Zutaten wie Zwiebeln, Gurken, Tomaten usw. dünn aufschneiden.

American Hot Burger

- 4 Stück Rinder-Pattys
- 4 Blätter Lollo Rosso
- 4 Scheiben Tomaten
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 8 Scheiben Sandwich-Gurken
- 8 Scheiben Bacon, gegrillt
- 4 Scheiben Zwiebeln, rot
- ca. 80 ml Hot Jalapeño Dip
- 4 Stück Burger-Buns (Brötchen)



Als Salat eignet sich für die Burger am besten ein Lollo Rosso oder Bianco, da diese nicht so bitter sind und auch von der Form hervorragend passen. Zudem sind beide Sorten ab April bis ca. Oktober aus heimischem Anbau verfügbar. ■

Der perfekte Burger-Aufbau

So kann der Burger am Ende zusammengesetzt werden (Aufbau von oben nach unten):

Deckel:

- getoasteter Bun (obere Hälfte)
- Sauce

Patty & Käse:

- Bacon
- Käse
- Patty (Fleisch/vegetarisch)

Gemüse & Salat:

- Zwiebel
- Tomate, Gurke
- Salat
- Boden: getoasteter Bun (untere Hälfte)

So bleibt der Burger auch beim Essen optimal in Form!

