

Burger, griechisch inspiriert

Zutaten für 4 Stück

700 g Rindsfaschiertes
(Fettanteil 20 Prozent)
1 TL grobes Meersalz
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
4 Burger-Brötchen mit Sesam, aufgeschnitten
Vorschlag aus "Weber's Grillbibel" für
griechisches Burger-Upgrade:
einige frische Babyspinatblätter
Tapenade (dunkle Olivenpaste)
etwas Feta
Mayonnaise



Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-230 Grad) vorbereiten. In einer Schüssel das Faschierte mit Salz und Pfeffer behutsam mit den Händen vermengen.

In gleich große Portionen teilen und formen. (Anm.: Hilfreich ist dabei ein Serviering) – dann in ca. zwei Zentimeter dicke Patties formen, ohne das Fleisch zu stark zusammendrücken.

In jedes Patty mit dem Daumen oder einem Löffelrücken eine flache, 2 cm breite Vertiefung drücken, damit sich die Pattys beim Grillen nicht hochwölben.

Den Grillrost mit der Bürste säubern.

Die restlichen Zutaten vorbereiten:

Zerbröselter Feta, Tapenade, Mayonnaise und gewaschene Babyspinatblätter.

Die Pattys über direkter mittlerer bis starker Hitze 8-10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind, dabei ein- bis zweimal wenden. Die Pattys erst dann wenden, wenn sich auf der Unterseite eine kräftige Kruste gebildet hat. Dann lassen sie sich leicht vom Rost lösen.

Am Ende die Buns mit den Schnittflächen nach unten mitgrillen.

Die Unterseite des Buns mit etwas Mayonnaise bestreichen.

Das Patty draufsetzen, mit Tapenade bestreichen. Einige Spinatblätter drauflegen, zerbröselten Feta darauf geben.

Die oberen Bun-Hälften draufsetzen und die Burger sofort servieren. (Das Rezept wurde nachgekocht aus "Weber's Grillbibel Vol. 2)