

Hier und heute

Smash-Burger mit Orangen-Petersilien-Salsa

Smash-Burger erinnern an klassische amerikanische Diner- und Fast-Food-Burger. Sie sind einfach und schnell zuzubereiten. Grillmeister Carsten Goms brät den Burger auf einer Plancha und macht dazu eine raffinierte Orangen-Petersilien-Salsa.

Rezept

Smash-Burger mit Orangen-Petersilien-Salsa

von Carsten Goms, für 4 Personen

Zutaten für die Pattys

- 200 g Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für die Orangen-Petersilien-Salsa

- Orange, geschält und gewürfelt
- ½ Bund frische Petersilie, gehackt
- kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 4 Bacon-Scheiben, in feine Streifen geschnitten
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für den Burger

- 4 Scheiben Bacon
- 2 Toasties
- 2 Scheiben Cheddar-Käse
- Blattsalat

Bei einem Smash-Burger werden die Pattys auf der Grillplatte plattgedrückt, was für ein besonders deftiges Geschmackserlebnis sorgen soll.

Zubereitung Orangen-Petersilien-Salsa

Die gewürfelten Orangenstücke, gehackte Petersilie und gewürfelte rote Zwiebel in eine Schüssel geben. Olivenöl und Honig hinzufügen und gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Bacon in Scheiben auf der Plancha braten.

Burger-Pattys zubereiten

Das Rinderhackfleisch in zwei gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen.

Auf der Plancha bei hoher Hitze erhitzen und die Hackfleischkugeln hineingeben. Mit einem schweren Spatel oder Pfannenwender flach drücken, bis sie etwa 0,8 cm dick sind.

Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa zwei bis drei Minuten pro Seite braten, bis sie gut gebräunt sind.

Während der letzten Minute des Bratens eine Scheibe Cheddar-Käse auf jedes Patty legen und schmelzen lassen. Wenn zur Hand, mit einer Glocke oder einer Metallschüssel die Pattys mit dem Käse auf der Plancha abdecken.

Die Burger-Hälften mit auf der Plancha anrösten, hierzu kann ein Stück Butter verwendet werden.

Burger zusammenstellen

Die Toasties aufschneiden und nach Belieben tosten. Die unteren Brötchenhälften mit etwas Mayonnaise bestreichen. Jeweils ein Salatblatt auf die Brötchen legen. Die Burger-

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a photograph of several bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a bold, white, sans-serif font across the banner.

Pattys auf den Salat legen. Einen großzügigen Löffel Orangen-Petersilien-Salsa auf den Bacon geben. Die oberen Brötchenhälften darauf legen und leicht andrücken.