Burger Reuben-Style

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk
KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN BURGER

150 g	Corned Beef
40 g	Zwiebeln fein gewürfelt
1 Stk.	Eier -L-
400 g	Rindsgehacktes
1	Chilliflocken nach Wunsch
1	Würzen mit Salz und Pfeffer

ZUTATEN SAUCE

80 g	Mayonaise hausgemacht
30 g	Tomaten Ketchup
20 g	Zwiebeln fein gewürfelt
20 g	Meerettich gerieben
20 g	Paprika geräuchert La Vera
10 g	Petersilie geschnittten
1	Würzen mit Salz und Pfeffer

BELAG & BRÖTCHEN

4 Stk.	Hamburger Brötchen
40 g	Butter
100 g	Emmentaler mild
100 g	Sauerkraut
2 Stk.	Essiggurken

IN DER KÜCHE

1. Burger Pattys: Corned Beef zerkleinern, mit den restlichen Zutaten für den Burger verkneten, bis die Masse bindet, zu Pattys formen, abdecken und mindestens 1 Stunde kaltstellen.
2. Russian Sauce: Alle Zutaten für die Sauce verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Burger-Brötchen halbieren, Butter verflüssigen und die Brötchenhälften damit einpinseln.
4. Den Emmentaler in passende Scheiben schneiden.
5. Sauerkraut herrichten.
6. Essiggurke halbieren oder in Scheiben schneiden.

AM GRILL

1. Grill für DIREKTES GRILLEN bei 220-240 °C vorbereiten.
2. Den Grillrost reinigen und einölen.
3. Pattys auf die DIREKTE ZONE vom Grillrost legen.
4. Bei geschlossenem Deckel ca. 4-5 Minuten grillen.
5. Pattys wenden, Sauerkraut auf den Pattys verteilen und mit Käse belegen.
6. Buns mit gebutterter Seite zum Rösten auflegen, alternativ könnt Ihr die Brötchen auch auf den Ablagerost legen.
7. Den Deckel schließen und weitere 4 Minuten grillen.
8. Die Perfektionisten unter Euch können auch auf Kerntemperatur grillen.
9. Die untere Hälfte der Brötchen mit der Russian Sauce bedecken.
10. Patty auflegen und mit der Essiggurke garnieren, Deckel auflegen, fertig!

Kerntemperatur: 58-72°C // **Grillmethode:** Direkt bei 220-260°C // **Garzeit:** 8-10 Minuten