

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



Spicy Burger smashed & veggie

MENGE: 8 Portionen

ZUTATEN

8 Buns

Für die smashed Burger-Patties (4 Stk.)

500 g mageres Faschiertes gemischt
Salz

Für die veggie Burger-Patties (8 Stk.)

1 Zwiebel
2 Karotten
Etwas Olivenöl
250 g Kichererbsen (vorgegart)
1 Ei
150 g Sauerrahm
50 g Semmelbrösel
Salz & Pfeffer
1/4 TL Koriander (gerieben)

Zum Servieren:

8 Scheiben Käse
Tom's Hot Saucen
Lorenz Rohscheiben
Salatblätter
Tomaten

ZUBEREITUNG

Die Burgerbuns halbieren und mit der Schnittfläche nach unten kurz knusprig braten.

Für die smashed Burger-Patties: Das Faschierte salzen und gut durchkneten. Daraus vier lockere Kugeln formen. Diese auf den mindestens 200°C heißen Grillrost (auf einem Rost ohne Rillen funktioniert es noch besser) oder in eine Pfanne geben und sofort mit einem stabilen Metallspatel oder einem Burgersmasher auf rund 5 mm flachdrücken. Durch den Druck und die Hitze bildet sich die für den smashed Burger bekannte krosse Kruste.

Tipp: Nur für die ersten 30 Sekunden des Grillens andrücken, damit der Saft im Fleisch bleibt. Die Patties nach rund zwei Minuten, sobald sie leicht vom Grill zu lösen sind, wenden, erneut andrücken und für weitere zwei Minuten braten.

Für die veggie Burger-Patties: Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Karotten schälen und reiben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Karottenschnitze mit den Zwiebelwürfeln darin kurz glasig dünsten. Die Kichererbsen waschen und fein pürieren. Mit dem Ei, dem Sauerrahm, Bröseln den Karotten und Zwiebelwürfeln vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer und etwas Koriander würzen. Aus der Masse mit den Händen faustgroße, flache Burger-Patties formen. Diese kurz rasten lassen und in etwas Olivenöl in der Grillpfanne oder am Grill von beiden Seiten braten. Die Patties optional kurz vor Ende der Grillzeit mit einem Käseblatt belegen und zu ende grillen.

Die unteren Hälften der Burgerbuns mit jeweils ein bis zwei Blättern Salat, einem Patty und Tomatenscheiben belegen. Mit Tom's Hot Stuff Saucen toppen. Burgerbun-Deckel drauf und gemeinsam mit Rohscheiben genießen.

