



Rezept: Selbstgemachte Burger vom Grill

Überraschen Sie Ihre Freunde bei der nächsten Grillparty doch mal mit selbstgemachten Burgern. Sie sind schnell gemacht und jeder kann seinen Burger individuell belegen.

Hier haben wir ein Burger-Rezept von der Weber-Grillakademie für Sie zusammengestellt:

Selbstgemachte Burger vom Grill – Rezept für 4 Personen

Zutaten:



Für das Fleisch

- 600 g Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Chiliflocken

- 2 EL Rohrzucker
- Bauernlandbrot, in dicken Scheiben geschnitten
- Ajvar Paprikapaste
- Salz
- Rote Zwiebeln
- Parmesankäse

Zubereitung:

1. Den Grill für direkte hohe Hitze (230°C) vorbereiten.

Beim Holzkohle Grill die 50/50 Methode vorbereiten, um auch das indirekte Grillen zu ermöglichen.

2. Zwiebeln fein schneiden, 2 EL Rohrzucker dazu geben und mit 4 EL Weißweinessig vermengen (Tipp: durch den Zucker werden die Zwiebeln weicher).



3. Das Hackfleisch mit Chiliflocken, Rohrzucker, Salz und Pfeffer würzen und danach mit Hilfe der Hamburgerpresse formen.

4. Das Hackfleisch bei direkter hoher Hitze (230°C) von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.

- Nach dem Wenden die Burger 2 Minuten ruhen lassen und anschließend den Käse auf die Burger legen.
- Beim Kohlegrill die Burger, zum Ruhen, in die indirekte Zone legen.
- Beim Gasgrill: den Grill ausmachen oder die Burger zum Ruhen auf das Warmhalterost legen.

5. Das Brot kurz anrösten.

6. Das Fleisch und das Brot von dem Grill nehmen. Anschließend Paprikapaste und rote Zwiebeln hinzunehmen und den Burger mit allen Zutaten belegen.

Grillakademie Tipp:

Die Burger Presse vor der Formung jedes Burgers mit BBQ Grill-Oil-Anti-Stick einsprühen, dadurch lassen sich die Burger einfacher aus der Form lösen.

Empfohlener Grill:



Master-Touch™ GBS™

Mit One-Touch-System und GBS-Grillrost aus Edelstahl.

Grillmethode: Direkte hohe Hitze (230°C)

Zubereitungszeit: 15-20 min

Grillzeit: ca. 8 min

Angebote aus dem Online-Shop:



Kugelgrill Master-Touch GBSSpe
Mit One-Touch-System und GBS-Grillrost aus Edelstahl.

299,00€

inkl. MwSt., *kostenloser Versand!*

[zum Shop](#)



Salz-u.Pfefferstreuer Style

Mit Keramikmahlwerk und Softcoat-Beschichtung. Höhe: 19 cm.

19,99€

inkl. MwSt., zzgl. 4,90 Versand (kostenlos ab 40€)

[zum Shop](#)



Hamburger Presse

Für perfekt portionierte Hamburger mit einem Gewicht von 125 oder 225 g.

14,99€ statt ~~16,99€~~ UVP

inkl. MwSt., zzgl. 4,90 Versand (kostenlos ab 40€)

[zum Shop](#)



Antihaft- BBQ-Spray

Spray aus Sonnenblumenöl - reduziert Ankleben und erleichtert die Reinigung.

6,99€

3,49

inkl. MwSt., zzgl. 4,90 Versand (kostenlos ab 40€)

[zum Shop](#)

JAMIE PURVIANCE



WEBER'S BURGER

DIE BESTEN GRILLREZEPTE
MIT UND OHNE FLEISCH



Weber's Burger

Über 100 klassische und neue Grillrezepte für Burger, Beilagen, Saucen und Toppings. Vom Grill-Experten Jamie Purviance.

14,99€

inkl. MwSt., zzgl. 4,90 Versand (kostenlos ab 40€)

[zum Shop](#)

Hier finden Sie das **BurgerRezept** als pdf-Datei zum download.

Quelle: Weber-Grillakademie – <http://www.weber-grillakademie.com/>

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)
- [teilen](#)
- [E-Mail](#)

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept-selbstgemachte-burger-vom-grill/>