Rindsburger mit Speck vom Zedern- oder Buchenbrett

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 50 min

Aktivzeit: 50 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

600 g	Hackfleisch vom Schweizer Rind
8 Scheiben	Specktranchen vom Schweizer Schwein
400 g	rote Zwiebeln
75 g	brauner Zucker
1 dl	Rotwein
0.5 TL	Salz
1	Lorbeerblatt
10 cl	Rotweinessig
4 Zweige	Thymian
2 EL	Senf
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1 EL	gemischtfarbige Pfefferkörner
150 g	Frischkäse
25 g	geriebener Sbrinz
2 EL	Milch
4	Bauernbrötchen
4	mittlere Kopfsalatblätter
1	Räucherbrett aus Zedern- oder Buchenholz 20 x 40 cm

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

847	kcal
44 g	Eiweiss
59 g	Kohlenhydrate
46 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Die Schweiz ist ein Grasland - und darum ein Fleischland

Ein Grossteil unserer Fläche ist Grasland und für den Acker- und Obstbau nicht geeignet. Wiederkäuer hingegen verwerten das Gras und liefern hochwertige Milch und Fleisch.

Zubereitung

1 Räucherbrett 1?2 Stunden in kaltem Wasser einlegen.

2 Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Zucker karamellisieren. Zwiebeln beifügen und kurz andünsten. Rotwein, Salz und Lorbeerblatt dazugeben und alles leise kochen lassen, bis der Rotwein einreduziert ist. Essig beifügen und alles weitere 5 Minuten kochen lassen.

3 Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. Hackfleisch mit Thymian, Senf, Salz und Pfeffer am besten von Hand kräftig durchkneten. Zu 4 Patties von je 12 cm Durchmesser formen und mit Öl bestreichen.

4 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (180–200 °C) einheizen.

5 Patties auf das vorbereitete Räucherbrett legen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 20 Minuten grillieren. Specktranchen über der direkten Hitze grillieren.

6 Pfefferkörner im Mörser mittelfein zerstossen. Mit dem Frischkäse, dem Sbrinz und der Milch verrühren und mit Salz abschmecken.

7 Salatblätter waschen. Bauernbrötchen waagrecht halbieren. Mit der Frischkäsecreme bestreichen. Die Patties daraufgeben, mit Zwiebel-Confit, Speck und Salatblättern belegen und servieren.