Beefburger vom Grill mit Brie und Preiselbeersauce

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 5 h

Aktivzeit: 1 h 25 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Patties:

600 g	Hackfleisch vom Schweizer Rind (ca. 20% Fettanteil)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	HOLL-Rapsöl

Buns:

250 g	Mehl
1 TL	Salz
30 g	Zucker
0.5 Würfel	Frischhefe, zerbröckelt
2 dl	Milch, lauwarm
30 g	flüssige Butter
2	Eier
1 TL	Wasser
1 Prise	Salz

Preiselbeersauce:

2 EL	Rohrzucker
1 EL	Honig
30 ml	Balsamicoessig, hell
50 ml	Kirschsirup
100 ml	Cranberrysaft
1	Sternanis
2	Zimtblüten (oder eine Prise Zimt)

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Pfeffer aus der Mühle

200 g Preiselbeeren im Glas

Pekannusskrokant:

4 EL Pekannüsse
2 EL Rohrzucker
1 Prise Meersalz
3 EL Wasser
1 EL Balsamicoessig, hell

Karamellisierter Stangensellerie:

4 Zweige Stangensellerie, innere Stängel mit Blättern
1 TL Butter
1 Prise Rohrzucker
etwas Meersalz
100 ml Apfelsaft, naturtrüb

Weitere Zutaten für Burgerbelag:

300 g Brie de Meaux, in Scheiben
etwas Butter (flüssig)
4 EL Honigsenf
nach Belieben einige Blätter Lollo-Rosso-Salat

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1301 kcal
57 g Eiweiss
110 g Kohlenhydrate
70 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Der feine Unterschied: Tierhaltung.

Die Schweiz tut viel fürs Tierwohl. Wir haben freiwillige Programme wie BTS und RAUS für eine naturnahe Haltung und eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt, das unter anderem die Fütterung und den Medikamenteneinsatz regelt.

Zubereitung

Zubereitung Buns

1 Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermischen. Milch dazugeben und alles zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Dann die Butter und die Hälfte der Eier darunterkneten – am besten mit der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Mixers.

2 Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Schüssel mit heissem Wasser ausspülen, den Teig hineingeben und leicht bemehlen. So mit einem Küchentuch bedeckt nach ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

3 Teig aus der Schüssel nehmen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Den Teig in 4 gleiche Portionen teilen und diese zu gleichmässigen Kugeln formen.

4 Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Mehl bestäuben, vorsichtig mit einem Tuch bedecken. So nochmals ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen. Restliches Ei (nur Eiweiss) mit Wasser und Salz verklopfen. Die aufgegangenen Teigkugeln mit der Wasser-Eiweiss-Mischung bestreichen.

5 Ca. 10 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Grill auf einem Pizzastein mit direkter Hitze backen, bis die Oberfläche goldbraun ist (die Buns sollten sich beim Backen noch einmal ausdehnen). Ohne Pizzastein: Die Buns im Ofen 20–25 Minuten auf der untersten Schiene bei 180 °C (Umluft 160 °C) backen.

6 Buns vom Grill nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung Preiselbeersauce

1 Den Zucker mit dem Honig in einem Topf karamellisieren und mit Essig ablöschen.

2 Zu Sirup einkochen und die übrigen Zutaten ohne die Preiselbeeren zugeben, ebenfalls bis auf etwa einen Drittel einkochen.

3 Sud vom Grill nehmen, die Preiselbeeren in die heisse Flüssigkeit geben, kurz durchschwenken und – mit einer Klarsichtfolie direkt auf den Beeren – abgedeckt beiseitestellen, auskühlen lassen.

Zubereitung Pekannusskrokant

1 Pekannüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

2 Aus der Pfanne nehmen und den Zucker darin schmelzen. Meersalz, Wasser und Essig zugeben und den geschmolzenen Zucker damit lösen.

3 Pekannüsse zugeben und mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze umrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Zucker beginnt, bernsteinfarben zu karamellisieren.

4 Krokant auf einem Teller auskühlen lassen und gegebenenfalls in grobe Stücke brechen.

Zubereitung Sellerie

1. Von Selleriestangen einige Blättchen abzupfen und zur Seite stellen.
2. Selleriestangen waschen, halbieren oder dritteln, sodass sie am Ende auf den Burger passen.
3. Gegebenenfalls die Fäden ziehen und in einer Pfanne mit der Butter, dem Zucker und dem Meersalz von allen Seiten anbraten. Mit dem Apfelsaft ablöschen.
4. Flüssigkeit sirupartig einkochen, dabei den Sellerie ab und zu wenden, dann beiseitestellen.

Zubereitung Burger

1. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer locker vermengen. Nicht kneten.
2. Hackfleisch in vier gleich grosse Portionen teilen, lockere Bällchen formen und zu runden Patties von 1–2 cm Höhe und ca. 10 cm Durchmesser flach drücken. Auf einer Seite in der Mitte eine Mulde formen.
3. Patties mindestens 30 Minuten zugedeckt kalt stellen.
4. Danach einölen und auf der direkten Zone (230–250 °C) mit der Mulde nach oben grillieren. Deckel geöffnet lassen.
5. Sobald sich in der Mulde Flüssigkeit bildet, Patties wenden, mit Brie belegen und auf der anderen Seite mit geschlossenem Deckel genau gleich lange weitergrillieren.
6. Patties vom Grill nehmen. Buns halbieren, mit der flüssigen Butter bestreichen und angrillieren.
7. Böden grosszügig mit Honigsenf bestreichen. Mit einigen Sellerieblättern und gezupftem Lollo-Rosso-Salat belegen. Die Patties darauf platzieren. Mit Preiselbeeren, Selleriestangen und Krokant garnieren und sofort servieren.