



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

Juicy Lucy Burger mit frittierten Schalotten

Zutaten

Patties:

750 g Hackfleisch mit mindestens 20% Fettanteil
2 TL Salz
1/2 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Worcestersoße
2 TL Pfeffer, gemahlen
1 TL Paprikapulver

Außerdem:

750 g Grünkohl, fein gehackt
250 ml Essig
1 TL Zucker
2 TL Senfsamen
5 große Schalotten
4 Scheiben Cheddar-Käse
Öl zum Braten
4 Buns (Burger-Brötchen)
200 g Rucola

Zubereitung

Mischen Sie in einer großen Schüssel etwas Salz mit dem gehackten Grünkohl und reiben Sie den Grünkohl solange mit Salz ein, bis er weich wird und Flüssigkeit verliert (etwa 4 Minuten). Lassen Sie danach den Grünkohl in einem Sieb abtropfen.

Die Schüssel ausreiben, Essig, Zucker und Senfsamen gemeinsam mit 250 ml Wasser und 1 TL Salz vermischen. Den Grünkohl zur Flüssigkeit in die Schüssel geben, so dass er vollständig mit dieser bedeckt ist. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden stehen lassen.

In einem großen Topf Öl erhitzen. Die Schalotten in feine Ringe schneiden und in Mehl wenden.

Dann die Schalotten im Öl frittieren bis sie goldgelb sind. Die Schalotten im Anschluss auf Küchenrolle abtropfen lassen und mit Salz verfeinern.

Das Öl zum Bestreichen der Burger aufheben.

Nun das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit Knoblauchpulver, Paprikapulver, Worcestersoße, 2 TL Salz und 2 TL Pfeffer gut vermischen. Jetzt 8 gleich große Patties formen.

Die Käsescheiben vierteln und die Stücke zu vier kleinen Stapeln auftürmen.

Im Anschluss daran auf jeweils vier der Patties die Käsestapel mittig platzieren und jeweils mit einem weiteren Patty bedecken, bis die Patties sich gut miteinander verbunden haben. Dazu die Patties am Rand jeweils zusammendrücken. Nun liegen Ihnen 4 Patties mit Käsefüllung vor. Diese sollten etwas größer als die Burger-Buns sein.

Nun werden die Patties auf dem Grill oder in der Pfanne nach Gusto gegart. Dafür die Patties mit dem bereits für die Schalotten verwendeten Öl vorab bestreichen.

Den Rucola auf die Burger-Buns (Unter- und Oberteil) verteilen. Nun die Patties auf die Buns platzieren. Den eingelegten Grünkohl abtropfen lassen und etwas Grünkohl auf den Burger verteilen. Dann den Burger mit den frittierten Schalotten bedecken und genießen.

Lassen Sie es sich schmecken!