

Weitere leckere  
Rezepte unter  
[edeka.de/grillen](http://edeka.de/grillen)



## Burger vom Grill



### Zutaten

#### Für den Patty:

600 g Rinderhack  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer,  
frisch gemahlen  
1 TL Sojasauce

#### Für die karamellisierten Schalotten:

10 Schalotten  
3 EL Zucker  
100 ml Balsamicoessig, dunkel

#### Für die Burgersauce:

1 kleine Chilischote  
4 EL Mayonnaise  
2 TL Tomatenmark  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 Limette, Saft und Abrieb  
Rauchsalz

#### Für den Burgerbelag:

4 Scheiben Cheddar  
80 g Bacon  
1 Tomate, Ochsenherz  
4 Salatblätter  
(Romana, Lollo rosso)  
1 Glas Gewürzgurken in Scheiben

#### 4 Burger Buns

### Zubereitung

Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen und durchkneten. Mithilfe einer Burgerpresse Patties formen.

Schalotten pellen und in feine Streifen schneiden. Zucker in einem Topf erhitzen, bis dieser karamellisiert. Die Schalotten hinzugeben, kurz anschwitzen und mit Balsamicoessig ablöschen. 5 Minuten köcheln und abkühlen lassen.

Die Chilischote in feine Streifen schneiden. Mayonnaise, Tomatenmark, Senf, den Abrieb sowie den Saft der Limette und eine gute Prise Rauchsalz miteinander vermischen.

Patties für 6 – 10 Minuten grillen und mit Cheddar belegen. Weiter grillen, bis der Käse verlaufen ist.

Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl kross anbraten. Tomate in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen.

Die Burger Buns aufschneiden, kurz indirekt angrillen und darauf Burgersauce, je 1 Salatblatt, 1 Patty, 2 Tomatenscheiben, Gewürzgurkenscheiben, karamellisierte Schalotten, Bacon und erneut Burgersauce schichten und servieren.

FÜR 4 PORTIONEN  
Fertig in 35 Minuten