Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Klassischer Smash Burger

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Klassischer Smash Burger

680 g Rinderhackfleisch

4 Esslöffel French's Classic Yellow Mustard

1 Teelöffel (Knoblauch-)Salz

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

8 Scheibe(n) Cheddar Käse zum Schmelzen

4 Burgerbrötchen, halbiert und getoastet

Klassischer Smash Burger

1.

Eine Grillplatte auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.

Das Hackfleisch mit Senf, Knoblauchsalz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Die Masse in 8 gleich große Kugeln formen.

Die Fleischkugeln auf die heiße Grillplatte legen und mit einem stabilen Pfannenwender oder einer Burgerpresse flach drücken.

Die Patties 2–3 min. grillen, bis sich eine kräftige Kruste gebildet hat.

Die Patties wenden und jede mit einer Scheibe Käse belegen. Eine weitere Minute grillen, bis der Käse geschmolzen ist und das Fleisch vollständig durchgegart ist (Kerntemperatur ca. 71 °C).

Je zwei Patties auf ein geröstetes Burgerbrötchen legen. Großzügig mit zusätzlichem Senf beträufeln und nach Belieben mit Salat, Tomaten und roten Zwiebeln belegen.

Tipp: Eine cremige Burgersauce passt hervorragend auf den Burger oder als Dip für Pommes. Dafür vermischen:

120 g Mayonnaise

2 EL Senf

2 EL süßes Gurkenrelish

1 EL Ketchup

Tipp: Falls keine Grillplatte vorhanden ist, lassen sich die Smash Burger ebenso gut in einer gusseisernen Pfanne auf dem Grill oder in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd zubereiten.