



BURGER

für ca. 4 bis 5 Burger

Zutaten:

400g Rinderhackfleisch

100g Schweinehackfleisch

1 Ei

1 Brötchen vom Vortag

1 Handvoll Haferflocken

30-50 ml Milch

1 Handvoll Röstzwiebeln

2 EL Wiberg Burger-Spicy-Gewürz

1 EL Wiberg Grill-Barbecue-Gewürz

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Milch, Haferflocken, Brötchen (zerkleinert) zusammen mit dem Burger-Spicy-Gewürz in einer großen Schüssel vermengen und ca. 10 Min. ruhen lassen;

anschließend das Hackfleisch, Ei, Röstzwiebeln, Grill-
Barbecue-Gewürz, Salz und Pfeffer (je nach
Geschmack) unterheben und kräftig verkneten;

das Hackfleisch mit einer Burgerpresse oder von Hand
zu Burgerpattys formen;

anschließend auf der vorgeheizten Grillplatte im Grill
von beiden Seiten braten, je nach Dicke ca. 3 bis 5 Min.
bei 230°C;

die Pattys dann von der Flamme nehmen und
Garziehen lassen;

die Burgerbuns auf dem Grill rösten und mit der BBQ-
Soße einstreichen;

die Burgersoße auf dem fertigen Patty verteilen;

die Burger nach Wunsch belegen;