

Geheimes Burgerrezept



MENGE FÜR



VORBEREITUNGSZEIT:



KOCHZEIT



MITTEL



MIXERAUFSATZ



FLEISCHWOLF



K-HAKEN

ZUTATEN:

FÜR DEN BURGER

- 675 g (1/2 lb) Rinderlende oder Schmorfleisch, in lange, dünne Streifen geschnitten
- 1 El. gehackte, frische Kräutermischung (z. B. Petersilie, Thymian, Basilikum)
- Saft und geriebene Schale einer halben Zitrone
- Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Mehl zum Bestäuben
- Pflanzenöl zum Braten

FÜR DIE TOMATENSAUCE

- 1 halbe Zwiebel, geschält und halbiert
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 rote Chilischote, entkernt (optional)
- 1 El. Olivenöl
- 450 g reife Tomaten
- 100 ml Wasser
- 1 El. Zucker
- 2 El. Tomatenmark
- 2 El. Rotweinessig

ZUBEREITUNG:

ZUBEREITUNG DES BURGERS

- Fleischwolf an Ihrem Küchengerät anbringen. Grobes Sieb aufsetzen und Rindfleisch durch den Fleischwolf in die Kenwood Rührschüssel drehen. Für eine feinere Textur erneut durch das Sieb geben.
- Kräuter, Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben und großzügig mit frischem, gemahlenem Pfeffer würzen. Zutaten mit dem K-Haken auf kleinster Geschwindigkeitsstufe durchmischen.
- In vier gleiche Anteile aufteilen und mit bemehlten Händen in dicke Burger formen. Entweder mit Öl bepinseln und für ca. vier Minuten auf jeder Seite auf einem vorgeheizten Grill braten oder bei mittlerer Hitze oberflächlich in der Pfanne braten.

ZUBEREITUNG DER TOMATENSAUCE

- Mixer auf Ihr Küchengerät aufsetzen und Zwiebel, Knoblauch und (ggf.) Chilischote hineingeben. Mixen, bis Sie eine gehackte Textur erhalten.
- Öl in einem Kochtopf erhitzen, die gehackte Zwiebelmischung hinzugeben und bei mittlerer Hitze und unter stetigem Umrühren ca. 4 bis 5 Minuten glasig braten.
- Die übrigen Zutaten hineinrühren und ohne Deckel mindestens 20 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dick und breiig wird. Tomatensauce in den Mixer geben und bei mittlerer Geschwindigkeit cremig mixen.
- Den Rinderburger in zwei Brötchenhälften mit der gemischten Tomatensauce servieren. Das Gericht zum Abschluss mit beliebigem zusätzlichem Belag wie Salat, frischen Tomaten oder Käse belegen.