

Burger mit Käse-Röstzwiebel-Patty und gegrilltem Krautkopf

90–100 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Patties

450 g	Rinderfaschiertes
50 g	Grillkäse, würfelig geschnitten
3	Spritzer Tabasco
2 EL	Burger Classic Style Gewürzzubereitung
1 Prise	Knoblauchsalz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 EL	Röstzwiebel

Für den Krautkopf

0.5 Stk.	Krautkopf, mittelgroß
2 TL	Kristallzucker
4 EL	Bratlfett
1 EL	Kümmel ganz
3 TL	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zuerst das Kraut mit Strunk in 4 Teile schneiden, sodass es nicht zerfällt.
2. Die Krautsteaks auf der heißen Grillplatte an beiden Seiten anrösten. Die Stücke nun in eine feuerfeste Form legen.
3. Das Salz mit dem Zucker vermischen und das Kraut würzen. Für 15 Minuten bei 200 °C indirekter Hitze grillen.
4. Bevor das Kraut für weitere 20 Minuten gegrillt wird, das Bratlfett über das Kraut verteilen und mit dem Kümmel bestreuen.
5. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Patties mit der Hand in einer Schüssel zu einer kompakten Masse vermengen. Kurz rasten lassen und je nach Geschmack nochmals nachwürzen.
6. Aus der Masse vier Patties formen und über direkter Hitze auf beiden Seiten jeweils 60 Sekunden scharf anbraten. Je nach gewünschter Garstufe bei indirekter Hitze nachziehen lassen und die Burger aus Buns und Patties zusammensetzen.

TIPP: Garniert mit saftiger Tomate, frischen Zwiebelscheiben und knackigem Salat ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis!