



Mc März Burger



ZUTATEN:

- 6 kleinere Burger Buns
- 600 g Rindersteak
- 6 Scheiben Bergkäse
- 8 rote Zwiebel
- 1 großer Bund glatte Petersilie
- 1 EL frischer Basilikum
- 1/2 Limette
- Olivenöl
- 1 Chilischote
- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 TL Oregano

ZUBEREITUNG:

Das Steak wird auf dem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C gegrillt. Die Zwiebeln schneidest Du in dünne Scheiben. Eine halbe Zwiebel davon in kleine Stücke. Die Zwiebelscheiben brätst Du in einer Pfanne mit etwas Öl auf dem Grill glasig an.

In der Zwischenzeit bereitest Du das Chimichurri vor. Dafür hackst Du die Petersilie und den Basilikum klein. Beides kommt in eine Schüssel. Nun gibst Du die restlichen Zwiebelwürfel dazu und die fein gehackte Chilischote. Mit einer Knoblauchpresse drückst Du den Knoblauch mit hinein, würzt alles mit den Gewürzen ab und rührst solange Olivenöl mit dazu, bis es eine schöne Masse ergibt.

In einer Edelstahlform legst Du die Unterhälften der Burgerbuns nebeneinander. Verteilst auf diesen die Hälfte des Bergkäses. Darauf verteilst Du gleichmäßig die geschmelzten Zwiebel und das in feine Streifen geschnittene Steak. Hierauf kommt dann jeweils 1 EL Chimichurri und nochmal der restliche Käse. Abgedeckt mit den oberen Burgerbuns darf die Form in Grill auf die indirekte Zone für 2-3 Minuten bis der Käse geschmolzen ist.

hier gehts zum Video



Instagram

