

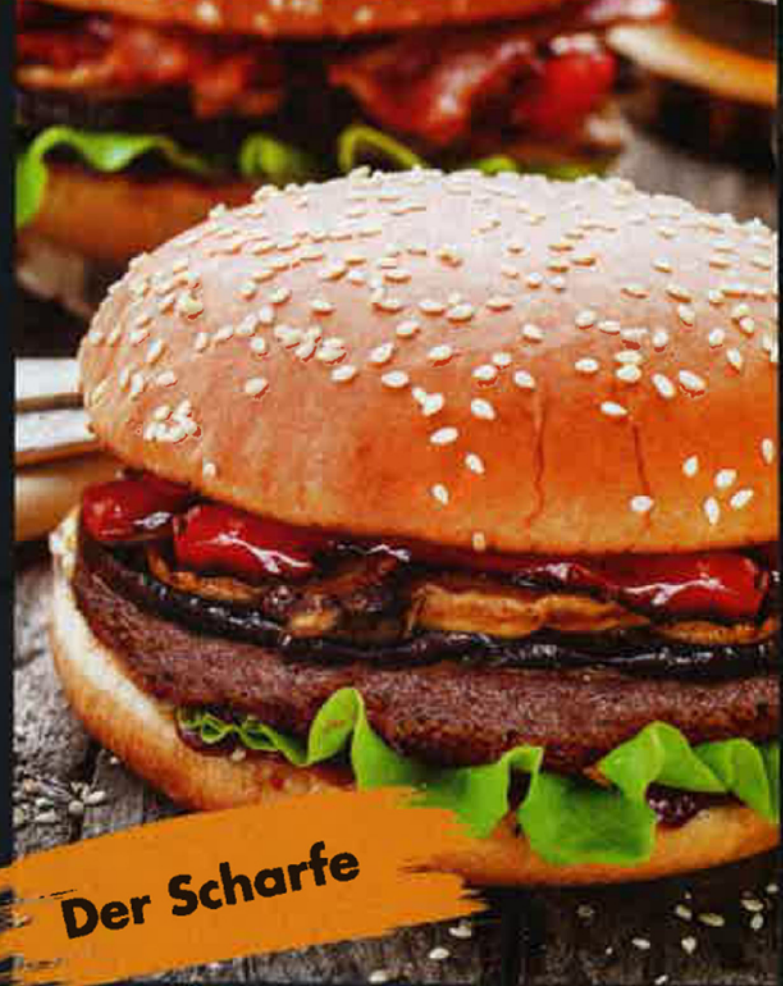


Hot Gourmet Burger

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 kleingeschnittene rote Paprika
 - 8 Champignons in Scheiben geschnitten
- 1 klein geschnittene Aubergine
 - 1 feingehackte Zwiebel
 - 1 feingehackte Chilischote
 - 2 TL Olivenöl
 - 4 Burger-Brötchen
- 400 g Beefhack (Tatar)
- Salz, Pfeffer und 4 TL Chili-Sauce
 - einige Salatblätter
- 1 TL bunter Steakpfeffer
- je ½ TL Balsamico und Honig
- einige Tropfen Tabasco

Das Gemüse in eine Grillschale legen, etwas salzen, mit Olivenöl beträufeln und am Rand des Grills garen. Die Brötchen halbieren. Beefhack mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Fleisch 4 dünne Patties formen und in einer Grillschale auf dem Grill von jeder Seite 1-3 Minuten braten. Brötchenhälften mit den Schnittseiten kurz auf dem Rand des Grills anrösten. Für die Sauce Chili-Sauce, Steakpfeffer, Balsamico und Honig miteinander verrühren, mit Tabasco feurig abschmecken. Brötchenhälften vom Grill nehmen und zuerst alle Hälften mit Sauce bestreichen. Auf die Unterhälften zuerst Salat und die Beefpatties legen. Grillgemüse auf das Fleisch verteilen, mit den oberen Brötchenhälften abschließen und sofort servieren.



Der Scharfe