drehscheibe

**Küchenträume**

# Michaels Burger vom Grill mit BBQ-Soße und Avocado-Creme

**Für 6 Burger**

**Zutaten Burger-Patties**

900 g Rinderhackfleisch

**Zutaten BBQ-Soße**

1 Liter Cola
100 g Bacon
1 Zwiebel
100 g Knollensellerie
½ Knoblauchzehe
2 Tomaten
½ Tube Tomatenmark
4 cl Whiskey
1 TL Paprika edelsüß
1 EL Rauchöl oder etwas Rauchsalz
500 ml Rinderfond
1 EL Speisestärke
Pfeffer, Salz

**Zutaten Avocado-Creme**

1 reife Avocado
etwas Zitronensaft
Pfeffer, Salz, Chilipulver

**Zutaten Gewürzmischung**

60 g Paprikapulver (mild)
30 g Paprikapulver (scharf)
30 g Salz
30 g brauner Zucker
2 TL Senfpulver
30 g Chilipulver
15 g Kreuzkümmel
2 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer
30 g Knoblauchpulver
2 TL Cayennepfeffer
10 g Piment (optional)
10 g schwarzer Sesam (optional)

**Zubereitung Burger-Patties**

Hackfleisch in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verkneten.
6 x 150 g Fleisch abwiegen und zu gleichmäßig großen „Patties“ (Hackfleischscheiben) formen und sehr flach drücken. Bis zum Grillen im Kühlschrank lagern.

**Zubereitung BBQ-Soße**

Die Cola auf kleiner Flamme auf ca.ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren.
Den in feine Würfel geschnittenen Bacon scharf anbraten.
Die fein gehackte Zwiebel, die Selleriewürfel und das Tomatenmark zugeben und alles gut anbraten. Die gewürfelten Tomaten zugeben. Kurz schmoren, dann mit dem Whiskey ablöschen. Kurz aufkochen, dann die reduzierte Cola zugeben. Mit Rauchsalz und Paprikapulver würzen. Den Fond dazugeben und um ein Viertel reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Die Speisestärke mit 2-3 EL Wasser anrühren und die Soße etwas abbinden. Die Sauce sollte eine Ketchup-artige Konsistenz haben.
Die Soße ist im Kühlschrank etwa 7 Tage haltbar.

**Zubereitung Avocado-Creme**

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Mit etwas Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Chili würzen und verrühren.

**Zubereitung Gewürzmischung „Magic Dust“**

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.

**Zutaten für die Burger / Grill**

die 6 zubereiteten Patties
Gewürzmischung „Magic Dust“
12 Scheiben Bacon
6 Burger Buns
200 g Käse

**Zutaten Burger / Belag**

½ Eisbergsalat in feinen Streifen
1 Tomate (in Scheiben)
1 rote Zwiebel (feine Würfel)
Senf
Mayonnaise
zubereitete Avocado-Creme
zubereitete BBQ-Sauce

**Zubereitung Burger / Grill**

Die Patties mit „Magic Dust“ würzen und bei direkter Hitze von beiden Seiten circa zwei bis drei Minuten anbraten. Sie sollen außen schön kross sein, aber innen noch saftig.
Nach dem Grillen einige Minuten im indirekten Bereich ruhen lassen. Währenddessen den Bacon grillen bis er schön knusprig ist. Im indirekten Bereich warm halten.
Wer Cheeseburger machen möchte, legt jetzt den Käse auf die heißen Patties. Wenn möglich Deckel zumachen, so schmilzt der Käse besser.
Zuletzt noch die Buns mit der Schnittfläche nach unten kurz anrösten.

**Burger bauen**

Nun die Burger nach Belieben stapeln: beginnend mit der Unterseite des Brötchens, dann z.B. Salatblatt oder den geschnittenen Salat, BBQ-Sauce, Senf, Patty, Mayonnaise, Tomaten, Zwiebeln und abschließend einen Klecks Avocado-Creme darauf geben und je 2 Scheiben Bacon. Brötchendeckel auflegen und mit einem Spieß fixieren.

**Guten Appetit!**