

Cheeseburger mit Speck und Portobellos

Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben	Frühstücksspeck, dick
60 ml	Olivenöl
4 Stück/e	Portobellos (braune Riesen champignons), je etwa 10 cm, Stiele und dunkle Lamellen entfernt, gesäubert
etwas	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Stück/e	Burger-Brötchen, aufgeschnitten
4 Scheiben	Havarti (dänischer Schnittkäse), dünn
4 EL	Dijon-Senf
4 Blätter	knackiger Salat



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. In einer großen Pfanne die Speckscheiben auf mittlerer Stufe in 10–12 Min. knusprig braten, dabei gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier entfetten. Öl mit dem ausgelassenen Speckfett in der Pfanne mischen. Pilze auf beiden Seiten großzügig mit dem Öl-Mix bestreichen und mit Pfeffer würzen. Anschließend beiseitestellen. 2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten. 3. Mit angefeuchteten Händen aus dem Hackfleisch behutsam vier möglichst gleich große, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der Pattys drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig. 4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Pilze, zunächst mit der Lamellenseite nach unten, und Pattys über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, bis die Pilze weich und leicht gebräunt und die Pattys halb durch (medium) sind. Einmal wenden (falls Flammen hochschlagen, Pattys und Pilze vorübergehend über indirekte Hitze legen). Schnittfläche der Brötchen mit Öl bestreichen. In der letzten Minute der Grillzeit auf jedem Patty 1 Scheibe Käse schmelzen lassen und die Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten. Zwischen den Brötchenhälften je 1 EL Senf, 1 Salatblatt, 1 Patty, 1 Portobello und 2 Scheiben Speck anrichten und die Burger warm servieren.