

# Knödelburger

## Zutaten für 4 Personen

500 g	Hackfleisch, gemischt
100 g	Speck, fein gewürfelt
2 EL	Paniermehl
1	Ei
1 EL	Blattpetersilie, fein gehackt
2	Schalotten, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer
	geräuchertes Paprikapulver
3 Scheibe/n	Toastbrot, gewürfelt
125 ml	Milch
1	Ei
30 g	Dinkelmehl
2	Schalotten, fein gehackt
1 EL	Blattpetersilie, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer und Muskat
	Trennspray
	Rapsöl



## Rezeptinformationen

### Zubereitung:

0 Stunden 4 Minuten

### Schwierigkeit:

Mittel

### Methode:

Direkt

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Hackfleischmasse gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Im Kühlschrank abgedeckt abkühlen lassen.
2. Eine Pfanne auf dem Seitenkocher oder Herd aufheizen und den Speck darin anbraten. Die Schalotten hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten bis diese glasig sind. Die Toastwürfel mit dem Mehl, der Speckmischung, der Milch, dem Ei und der Petersilie vermischen. Mit Salz (Vorsicht), Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Weber Backförmchen mit Trennspray außen und innen einsprühen und die Innenseite mit Knödelmasse befüllen. Anschließend um den Knödel mit der Hackfleischmasse einen Burger formen. Förmchen aus dem Burger nehmen, diesen kurz andrücken und noch einmal für etwa 15 Minuten kalt stellen.
4. Den Grill für direkte Hitze (200°) vorbereiten und mit dem Weber Style Pizzastein vorheizen. Etwas Öl auf den Stein geben und Burger vorsichtig darauf setzen. Das Ganze etwa 3 bis 4 Minuten backen lassen. Daraufhin einmal wenden und weitere 4 Minuten backen bis der Burger fertig ist.