

Chili-Cheeseburger mit Avocado

Zutaten für 4 Personen

800 g	Rinderhack (20% Fettanteil)
1	rote Zwiebel, fein gehackt
3 EL	Blattpetersilie, fein gehackt
2 EL	Chilischoten, fein gehackt, mit Kernen
1 1/2 TL	Meersalz
1/2 TL	Knoblauchgranulat
1/4 TL	schwarzer, gemahlener Pfeffer
1	Avocado, reif (Sorte Hass)
4 Scheiben	Cheddar-Käse
4	Burger Brötchen
2 handvoll	Krautsalat
4 EL	BBQ-Sauce



Rezeptinformationen

Schwierigkeit:
Mittel
Methode:
Direkt / Indirekt

Zubereitung

1. Für die Burger das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Petersilie, Chili und den Gewürzen vermischen und daraus mit der Burgerpresse 4 gleichmäßig große Burger formen. Mit dem Griff der Burgerpresse in jeden Burger eine Vertiefung drücken, auf diese Weise garen die Burger etwas gleichmäßiger. Die Burger jetzt abgedeckt etwa 1 Stunde kaltstellen.
2. Den Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze (200°).
3. Die Burger direkt von beiden Seiten etwa 3 Minuten angrillen und anschließend indirekt positionieren. In der Zwischenzeit die Avocado schälen, entkernen und in etwa ½ cm dicke Spalten schneiden.
4. Zum Schluss die Käsescheiben auf dem Burger schmelzen lassen und die Brötchen auf der Schnittfläche etwa 20 Sekunden angrillen.
5. Auf die unteren Brothälften 1 Löffel BBQ- Sauce geben, die Avocado Spalten und den Salat darüber verteilen. Jeweils einen Burger und die 2. Brothälfte drauflegen.