



6-Personen-Hamburger

mit hausgemachter Grill-Sauce

Zutaten (für 6 Personen)

1 Türkisches Fladenbrot
800 Gramm Hackfleisch vom Rind
1 große Fleischtomate (oder 1 Coeur de Boeuf)
1 rote Zwiebel
1/8 Kopfsalat
1/8 Eisbergsalat
3 große saure Gurken
Mayonnaise
Grillgewürz
4 dicke Scheiben Speck
Salz und Pfeffer

Für die Grill-Sauce:

1 kleine Flasche Ketchup
3 EL brauner Zucker
1 EL Knoblauchpuder
1 EL Kümmelpuder
1 EL geräuchertes Paprikapuder
1 EL Zwiebelpuder
2 EL Balsamicoessig
1 Schuss Wasser

Zubereitet mit:

Campinggaz Xcelerate 400 S

- 1** Würzen Sie das Hackfleisch mit dem Grillgewürz (oder mit Salz und Pfeffer) und formen Sie es zu einer großen Kugel. Drücken Sie diese platt mit der flachen Hand, zu einem Hamburger der genau in die Pfanne passt.
- 2** Erhitzen Sie einen Tropfen Öl in einer Grillpfanne auf einem Gaskocher und backen Sie darin die Speckscheiben knusprig. Nehmen Sie den Speck aus der Pfanne, lassen aber das Bratfett in der Pfanne.
- 3** Backen Sie den Hamburger in der Pfanne mit dem Bratfett auf mittel-hohem bis hohem Feuer in ungefähr 6 bis 8 Minuten gar.
- 4** Geben Sie die Zutaten für die Grill-Sauce in einen kleinen Topf und bringen Sie es regelmäßig rührend zum Kochen. Lassen Sie die Sauce dann etwas abkühlen.
- 5** Schneiden Sie inzwischen das Brot in der Länge durch und das Gemüse und den Salat in dünne Scheiben.
- 6** Belegen Sie den unteren Teil des Brotes mit Salat, dem Gemüse, dem gebackenen Speck und Mayonnaise.
- 7** Legen Sie den Hamburger darauf und geben Sie die Grill-Sauce darüber.
- 8** Legen Sie die obere Hälfte des Faldenbrottes darauf und stechen Sie einige Cocktailspieße hinein bevor Sie den XL-Hamburger in sechs Stücke schneiden.