



Burger vom Walisischem Rind (g.g.A.) auf spanische Art

Zutaten

- 450 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Rind
- 50 g Chorizo-Wurst, geschält und fein gewürfelt
- 1 Tomate, entkernt und fein gewürfelt
- 15 g (1 EL) geräuchertes Paprikapulver

Für die Salsa

- 2 Fleischtomaten, fein gehackt
- 1 grüne Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt und in feine Scheiben geschnitten
- 15 ml (1 EL) Tomaten-Ketchup
- 15 ml (1 EL) Olivenöl Dazu: Oliven und mediterranes Brot (z.B. Baguette mit sonnengetrockneten Tomaten)

Zubereitung

1. Grill oder Ofen auf Grillstufe vorheizen.
2. Hackfleisch vom Walisischen Rind, Chorizo-Wurst- und Tomatenwürfel sowie geräuchertes Paprikapulver in große Schüssel geben und gleichmäßig vermengen.
3. Hackfleischmischung in 4 – 6 gleichgroße Portionen teilen und Burger daraus formen. Burger auf großen Teller geben, mit Folie oder einem Teller bedecken und 5 Minuten ruhen lassen.
4. Burger auf Grill oder in Backofen geben und ca. 4 – 6 Minuten von jeder Seite grillen, bis sie gar sind.
5. Salsa-Zutaten in Schüssel geben und verrühren. Bedecken und kalt stellen.
6. Burger mit Oliven, mediterranem Brot und hausgemachter Salsa servieren.



Zubereitungszeit:
15 Minuten

Portionen: 4

Küche: spanisch

Zuschnitt:
Hackfleisch