



## Mediterrane Rindfleischburger

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

### Zutaten:

500 g	Rinderhackfleisch	<b>Sauce:</b>	
2 TL	Kräuter der Provence	2	Tomaten
8	Scheiben Manchego-Käse	1 EL	Honig
1	Scheibe Chorizo	2	Basilikumzweige
4	Burger-Brötchen (oder Ciabatta-Brötchen)	1 EL	Olivenöl
1	Bund Rucola	1 TL	Senf
4 EL	BBQ-Sauce (nach Belieben)		Salz
			Pfeffer

### Zubereitung:

**In der Küche:** Die Tomaten vierteln. Tomaten, Honig, Basilikum, Olivenöl und Senf in einem hohen Gefäß vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren.

Das Fleisch in einer großen Rührschüssel mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Das Fleisch in vier gleiche große Kugeln unterteilen und die Bratlinge (Patties) mit der Hamburgerpresse formen.

**Am Grill:** Den Grill für direkte Hitze mit ca. 220°C vorbereiten. Die Burger-Patties über direkte Hitze legen und je Seite etwa 3 Minuten braten. Dabei einmal wenden. In der Zwischenzeit die Chorizo-Scheiben über direkter Hitze grillen, bis sie leicht knusprig sind. Nach dem Wenden der Burger-Patties den geschnittenen Manchego-Käse und danach die Chorizo-Scheiben darauflegen. Die Brötchen über direkter Hitze kurz rösten, dann das Tomaten-Dressing (mit ein wenig BBQ-Sauce) auf die unteren und oberen Brötchenhälften auftragen und die Burger mit ein wenig Rucola auf der unteren Brötchenhälfte zusammenstellen.