



Zutaten für die Guacamole:

150 g Schmand
4 Avocado(s)
1 Knoblauchzehe(n)
1 Zitrone(n)
Olivenöl
Pfeffer
Salz

Zutaten für die Patties:

500 g Hackfleisch vom Rind
80 ml Sahne
25 g Ingwer
4 Schalotte(n)
4 Zitronengras Halme
2 Knoblauchzehe(n)
1 Ei
Panko Paniermehl
Pfeffer
Salz

Außerdem:

8 kleine Burgerbrötchen
Tomate(n)
Salat



Le Creuset
Küchenschürze
denim



GRAEF Stabmixer
HB 501 in weiß



Le Creuset
Grillpfanne
Signature
quadratisch in
kirschrot



GEFU Grillzange



GEFU
Hamburgerpresse
Stark



Rösle Kugelgrill
No.1 Sport F60



Microplane
Ingwerreibe 3in1



OXO Good Grips 3
-in-1-Avocadoschn
eider in grün



Güde Brotmesser
Franz Güde

1

Für die Patties: Ingwer, Knoblauch und die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Diese zusammen mit dem längst halbierten Zitronengras und etwas Salz in einen Topf geben und mit Sahne leicht bedecken. Zum Kochen bringen und ca. 10 Min. kochen lassen.

2

Nun das Zitronengras heraus nehmen und den Rest mit einem Mixer pürieren. Dieses Püree zusammen mit dem Eigelb unter das Hackfleisch kneten. Die Masse jetzt in 8 gleichgroße Portionen teilen und mit einer Burgerpresse zu kleinen Patties formen und anschließend in Panko Paniermehl wälzen.

3

TIPP: Um die Patties besser aus der Form zu bekommen, diese vorher mit dem Paniermehl austreuen. .

4

Sobald das Fleisch in der Schale liegt, dieses auch bestreuen. Nun die Patties auf einem Grill garen oder in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl kurz darin anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. bei 160°C weiter garen.

5

Für die Guacamole: Avocados schälen, entkernen und grob zerkleinern. Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Schale der Zitrone mit Hilfe einer Reibe abreiben und den Saft mit einer Zitruspresse auspressen. Jetzt alles zusammen in einen Mixer geben und zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Olivenöl einmal kurz aufmixen. Zum Schluss die pürierte Masse unter den Schmand heben.

6

Für den Burger: Die Burgerbrötchen aufschneiden und von beiden Seiten mit der Guacamole bestreichen. Die unteren Brötchenhälften mit etwas Salat, den Patties und einer Scheibe Tomate belegen. Obere Brötchenhälfte auflegen und die Burger mit einem Zahnstocher fixieren damit er nicht auseinanderfallen kann.