



**Kochen vom 27. Mai 2024**

**Ruedi Pfiffner**

**Smashed Burger mit Spezialsauce**

Rezept für 8 Personen:

**Für die Sauce:**

120 ml      Mayonnaise  
6 EL        Tomatenketchup  
4 EL        gewürfelte eingelegte Dillgurken  
2 EL        scharfer Senf  
1/2 TL      scharfe Chilisauce

**Für das Würzsalz:**

2 TL        grobes Meersalz  
1 TL        Zucker  
½ TL      frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
½ TL      Zwiebelpulver

**Für Burger:**

1.5 Kg     Rindsgehacktes  
8 Stk.     Burgerbrötchen (aufgeschnitten)  
8 Scheiben Zwiebeln ca. 3 mm dick  
16 Scheiben Aromatische Tomatenscheiben ca. 5 mm dick  
16 Blätter Eisbergsalatblätter, Grösse nach Brötchen  
8 Scheiben Cheddar Käse

**Zubereitung:**

1. Saucenzutaten in einer Schüssel verrühren
2. Würzsalz in einer Schüssel verrühren
3. Grill mit Gusseisenplatte vorheizen (ca. 220 Grad)
4. Hackfleisch in 8 gleichgrosse lockere Kugeln formen
5. Kugeln zwischen Handflächen zu 1 cm dicken und 10 cm Durchmesser grossen Pattys flach drücken und mit dem Würzsalz bestreuen
6. Heisse Grillplatte mit Öl bestreichen und Pattys mit Abstand zueinander auf Grillplatte legen, anbraten und mit Grillwender auf 8 mm zusammendrücken

- dies wird für eine köstliche braune Kruste auf der Unterseite sorgen. Bei geschlossenem Deckel ca. 3-4 Min. grillen
- 7. Pattys vorsichtig wenden, dass untere Kruste erhalten bleibt. Bei geschlossenem Deckel ca. 3-4 Min. grillen bis auch die zweite Seite gebräunt ist und die Pattys halb durch sind. **Cheddar Käse nach ca. 2 min. für die restliche Grillzeit mitgrillen**
- 8. Eine Minute vor Ende der Grillzeit brötchenhälfte mit der Schnittfläche nach unten auf den Warmhalterost legen
- 9. Untere Brötchenhälfte mit Sauce bestreichen, darauf Fleisch legen, gefolgt von Zwiebelscheibe, 1-2 Tomatenscheiben, Salatblatt, obere Brötchenhälfte ebenfalls Sauce bestreichen



## Country Fries

- 1.2 Kg      fest kochende Kartoffeln
- 2 EL        Mehl
- 1 TL        Edelsüss-Paprika
- 4 EL        Olivenöl

Nach grillen nachwürzen

- 2 TL        Salz
- 1 TL        Edelsüss-Paprika



Kartoffeln längs vierteln, mit dem Mehl, Paprika und Öl in der Schüssel gut mischen, in Grillschale ca. 35 Min. bei 220 Grad grillen.

# Ananas Spies

Rezept für 8 Personen:

- 4 EL Zimt
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1 Stk. Ananas gross
- wenig flüssigen Honig

1. In einer Gratinform Zimt und brauner Zucker auf dem Boden verteilen und mischen
2. Ananas schälen, in acht Stangen schneiden, harter Kern abschneiden
3. Holzspiesse in längs in Ananas stecken
4. Mit Honig einstreichen und in Gratinform drehen damit Zimt-Zuckermischung daran haftet
5. Bei ca. 200 Grad 6-10 Min. grillen, Holzspiesse müssen unter dem Deckel aus dem Grill stehen (Brandgefahr), dazu eine Kugel Vanilleglace servieren

