

Hamburger (Weber-Grill)

25. Juni 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

ich mache es kurz, da ich im Moment wirklich viel auf dem Weber grille und da häufen sich die Rezepte sozusagen

Inspiration hierzu von Ralf, der uns neulich zum Hamburger-Essen mit seinem Kontaktgrill eingeladen hatte (danke Ralf 😊)

Die Zutaten:

- Alles, was man gerne auf einem Hamburger hat, z.B. Zwiebeln, Gurken, Ketchup, Senf, Tomaten, Salat, etc.)



- Die Hamburger (selbst gemacht oder gekauft, frisch oder gefroren)



- Hamburger-Brötchen

Die Zubereitung:

- Den Grill mit einem Anzündkamin voller Kohle oder Briketts füllen, die Kohle in der Mitte zu einem Kreis zusammenschieben



- Die Hamburger in der Mitte auflegen, Grillzeit ca. 2-4 min. je Seite, je nach Hitze (bei geschlossenem Deckel)



- Die Hamburger dann erst wenden, wenn sie sich leicht anheben lassen, andernfalls reißen Teile heraus, die am Rost kleben bleiben
- Die Brötchen außen herum auflegen



- Auch die Brötchen wenden; darauf achten, dass die Kohlen wirklich nur in der Mitte unter dem Fleisch liegen



- Kurz vor Schluss für die Cheeseburger-Variante jeweils eine Scheibe Käse auflegen und den Deckel nochmal für ca. 30 s schließen



- Die Hamburger mit den Brötchen zum Belegen servieren



- Belegen



- Aufessen 😊



Guten Appetit wünscht wie immer

Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Buffet & Fingerfood](#), [Fleisch](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken](#), [Specials](#)