


Hamburger “Henry Morgans Schatz – ein X markiert die Stelle”

15. August 2012 |  Autor [Leroy](#)



Mehr zu den Hintergründen zu diesem Rezept lesen Sie [hier](#) nach

Die Zutaten für je 3 Burger:

- 250 g Rinderhack Ihrer Wahl (kein mageres Fleisch verwenden, kein gemischtes Hack, nur Rind)
- Pfeffer, Salz
- 3 Hamburger-Brötchen
- Einige Blätter Eisberg-Salat
- Scharfe Cajunsauce (oder Tabasco)
- Guacamole (1 Avocado, Saft einer halben Limette, 4 Cocktail-Tomaten fein gewürfelt, 1 Knoblauchzehe (gepresst), Salz, Pfeffer, Cumin)
- Rohe Zwiebelringe, fein geschnitten und halbiert

Die Zubereitung:

- Das Hackfleisch kann man selbst durch den Wolf drehen – dann bitte eine stark marmorierte Sorte verwenden. Bei gekauftem Hack aus dem Supermarkt muss man sich durchprobieren. Bei Supermarktfleisch empfiehlt sich ein Schneiden des Fleisches quer zur Fließrichtung; das macht das Fleisch nachher besser formbar



- Das Hackfleisch würzen (reichlich Salz und Pfeffer). Zur Kontrolle kann man gutes Fleisch roh probieren; im Zweifel eine kleine Menge entnehmen und kurz anbraten. Dann ggf. nachwürzen



- Ca. 90 g Fleisch in die Burgerpresse füllen, mit den Fingern gleichmäßig verteilen. Dann die Presse drehen und Druck auf den Stempel ausüben. Mehrmals hochziehen und neu belasten/ verdichten. Den Burger auf einen eingölten Teller legen. Die anderen 5 Burger ebenso formen. Abdecken. Wenn man bald grillt, nicht mehr in den Kühlschrank stellen





- Für die Guacamole die Avocado am “Äquator” der Längsseite bis zum Kern ringsum einschneiden, die Hälften drehen und voneinander lösen, den Kern entfernen. Das Fleisch mit einem spitzen Messer in der Schale schneiden und herauslösen, ggf. einen Löffel zu Hilfe nehmen
- In eine Schüssel geben und die geviertelten Limetten darüber auspressen. Die Knoblauchzehe schälen und mit einer Presse in die Schüssel zerdrücken. Die Tomaten fein würfeln und hinzugeben
- Etwas Salz, Pfeffer und Cumin zugeben, dann alles mit einer Gabel zerdrücken und final abschmecken
- Die Zutaten zum Belegen vorbereiten/ schneiden und bereitstellen
- Den Grill anheizen
- Zunächst die Hamburger grillen



- Die Brötchen kurz erwärmen
- Den **HMS** belegen und servieren

- Die Belegung von unten nach oben:
- Brötchen-Boden
- Eisbergsalat in schmale Streifen geschnitten
- Ein großzügiger Klecks Guacamole, mit dem Löffel gleichmäßig verteilt
- Burger
- Ein paar Tropfen scharfe Cajunsauce
- Zwiebeln
- Brötchen-Deckel (mit eingebranntem „X“ für den echten HMS)



Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer

Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#), [Geräte und Zubehör](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartetechniken](#) |

📄 Schlagworte: [Grillen](#), [Hackfleisch](#), [Rindfleisch](#), [Tomate](#)