


Hamburger “Highlander”

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



Zur Teilnahme am [Tchibo Steakhouse Contest](#) und im Zuge des [Tchibo-Produkttests](#) heute dieses Rezept! Bitte gerne für den guten alten Leroy stimmen ([Link zu Tchibo](#)), aber natürlich nur bei Gefallen! 😊

Die Zutaten für 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
- Barbecue-Sauce
- 3 x Schwarzwälder Schinken, dünn geschnitten mit Speckrand
- 3 Scheiben Gruyère, von der Rinde befreit
- Zwiebelstreifen, in Öl geröstet
- 3 Cocktailtomaten in dünne Scheiben geschnitten
- 3 kleine Gewürzgurken in dünne Scheiben geschnitten

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 2 Burger ebenso formen. Abdecken. Wenn man bald grillt, nicht mehr in den Kühlschrank stellen





- Die Zutaten zum Belegen vorbereiten/ schneiden und bereitstellen. Einen Teil der Zwiebeln andünsten



- Den Grill anheizen
- Zunächst die Hamburger grillen





- Für den „**Highlander**“ kurz vor Schluss etwas Schwarzwälder Schinken angrillen
- Dann die Brötchen auflegen und kurz erwärmen, leicht rösten
- Dabei auch je eine Scheibe Gruyère auf die Burger legen
- Den Highlander belegen und servieren

- Die Belegung von unten nach oben:
 - Brötchen-Boden
 - Ein Blatt Eisbergsalat
 - Barbecue-Sauce
 - Burger mit Gruyère
 - Gerösteter Schwarzwälder Schinken
 - Tomate
 - Geröstete Zwiebel
 - Gewürzgurke
 - Brötchen-Deckel



Guten Appetit wünscht Ihnen wie immer

Ihr Leroy

 Veröffentlicht in [Der Rote Faden des Blogs...](#), [Fleisch](#), [Geräte und Zubehör](#), [Koch-,
Zubereitungs- und Gartetechniken](#) |  Schlagworte: [Grillen](#), [Hackfleisch](#), [Rindfleisch](#), [Tomate](#)