



# Avocado Burger

by Joscha Bastians



Einfach GELL! Die knusprige Salami ist ein zusätzlicher Höhepunkt.

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Grill mit Plancha ca. 20min vorheizen
2. Salami (oder Bacon) auf der Plancha, bei hoher Stufe, von beiden Seiten knusprig anbraten (ca. 1-2min pro Seite)
3. Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen, kurz durchkneten, zu einem Patty formen und auf der Plancha durchgaren
4. Kurz bevor das Patty gar ist, den Cheddar drauf legen und die Grillhaube schließen, damit der Käse besser schmelzen kann
5. Den Burger Bun aufschneiden und beide Hälften mit einer dünnen Schicht Mayo bestreichen
6. Burger Bun dünn mit Mayo bestreichen, auf das Rost legen und an toasten
7. Burger belegen:
  - (1) Burger Bun
  - (2) Mayo (nach Belieben)
  - (3) Avocado (1/2) (etwas eingeschnitten, damit sie sich auffächern kann --> NICHT in Scheiben schneiden, sonst fällt sie vom Burger) **Nach Belieben die Avocado etwas Salzen**
  - (4) Salat (1 Blatt)
  - (5) Tomate (2 Scheiben)
  - (6) Patty mit Käse
  - (7) Knusprige Salami (1-3 Scheiben, je nach Größe)
  - (8) Etwas Ketchup
  - (9) Burger bun

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Planchazubehör oder Pfannenwender

### Zutaten: 1 Person

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
1	Burger Bun
125g	Rinderhackfleisch (mind. 20% Fettanteil)
1 Scheibe	Cheddar
1 Blatt	Eisbergsalat
2 Scheiben	Tomate
½	Avocado
1-3 Scheib.	Geräucherte Salami
	Mayo (z.B. von Stokes)
	Ketchup
	Salz & Pfeffer

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Salami/Bacon nicht zu dunkel werden lassen
- auch wenn die Salami sich auf der Plancha noch nicht knusprig anfühlt, runternehmen & abtropfen lassen (wird noch knusprig!)
- Mayo verhindert das Festkleben am Rost