



# Die **PROMi** GRILLER

## CHEESY DOUBLE BURGER

Doppelburger (Paprika-Rindsburger und Curry-Kalbsburger mit Speck) mit Doppelcheese, Curry-Mayonnaise, Eisbergsalat und Tomaten im selbstgemachten Grillbrot

kreiert von Meta Hildebrand  
grilliert von Tinu und Fäbu von Starbugs Comedy

---

Rezept für 4 Personen:

### **GRILLBROT:**

1 kg	Mehl
1 EL	Salz
6 dl	lauwarmes Wasser (alternativ teilweise mit Milch ersetzen)
20 g	frische Hefe

Die Hefe ein wenig im Wasser lösen. Mehl und Salz in einer Schüssel gut vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und das Wasser und die Hefe dazugeben. Alle Zutaten rund 10 - 15 Minuten zu einem festen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch bedecken, bis er um das Doppelte aufgegangen ist. Dies dauert bei 20° C ca. eine Stunde.

Den aufgegangenen Teig in faustgrosse Stücke teilen, ausrollen und zu kleinen Pizzen formen. Diese auf dem Grill beidseitig für ca. 2-3 Minuten grillieren.

### **CURRY-MAYONNAISE:**

8 EL	Mayonnaise
1 TL	Curry-Pulver
1 TL	Limettensaft
etwas	Salz

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen vermischen.

### **PAPRIKA-RINDSBURGER:**

300 g	Rinderhack
1	Eigelb
2 EL	Paniermehl
1 TL	Salz
1 EL	gehackte Kräuter
1 TL	Paprikapulver

Alle Zutaten vermengen und von Hand oder mit einer Burgerpresse zu einem Patty formen.

### **CURRY-KALBSBURGER:**

300 g	Kalbshack
3 Tranch.	Speck, geräuchert
1	Eigelb
2 EL	Paniermehl
1 TL	Salz
1 TL	Curry
1 TL	Petersilie, gehackt

Geräucherter Speck in kleine Streifen schneiden, mit den übrigen Zutaten vermengen und von Hand oder mit einer Burgerpresse zu einem Patty formen.

Die beiden Burger je Seite etwa 6 - 7 Minuten gut anbraten. Aufgrund der enthaltenen Eier müssen diese auf dem Grill gar grilliert werden.

### **Einlagen:**

4 Tranch.	Leerdammer Original
4 Tranch.	Leerdammer Caractère
etwas	Eisbergsalat
1	Tomate in Scheiben

Paprika-Rindsburger mit einer Tranche Leerdammer Original und Curry-Kalbsburger mit einer Tranche Leerdammer Caractère belegen und kurz mitgrillieren, bis der Käse leicht verschmilzt.

Beide Stücke der grillierten Grillbrote mit der Curry-Mayonnaise bestreichen. Einen Burgerpatty vom Grill nehmen und auf den Boden des Grillbrots platzieren. Eisbergsalat und Tomaten darüberlegen und mit dem zweiten Burgerpatty toppen. Abschliessend den Doppelburger mit dem zweiten Stück Grillbrot schliessen und für einen besseren Halt ein Holzspieß in die Mitte des Burgers stecken.