



## BURGER GANZ ANALOG

Rindfleischburger im Ciabatta mit knusprigem Speck, Zwiebel-Thymian-Chutney, Romanasalat, Tomaten, Gurken, Avocado-creme und halb geschmolzenem Taleggio

kreiert von Adrian Bühler  
grilliert von Elena Miras und Gabirano Guinand

---

(Rezept für vier Personen)

### Avocado-creme

- 1 Avocado
- 2 EL Saurer Halbrahm
- Saft von ¼ Zitrone
- Salz
- Koriander, klein geschnitten

Die Avocado klein schneiden und mit dem sauren Halbrahm zu einer Creme mischen. Mit Salz, Zitronensaft und Koriander abschmecken.

### Zwiebel-Thymian-Chutney

- 2 EL Zucker
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 Schluck Portwein, rot
- 1 Blatt Lorbeer
- gehackter Thymian

Die Zwiebel in Julienne schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Lorbeer und Thymian dazu geben. Reduzieren bis es zähflüssig wird.

## **Burger**

700 g Hackfleisch  
1 Schalotte gehackt  
Petersilie gehackt  
Oregano gehackt  
Salz  
Rauchpaprika

Alles zusammenkneten und zu 4 Burger formen. Auf die gewünschte Garstufe grillen. Die Patties mit einer Scheibe Taleggio belegen, kurz auf dem Grill lassen, damit der Käse leicht schmilzt.

4 Ciabatta Brötchen  
16 Blätter Romanasalat, gewaschen  
8 Scheiben Tomaten  
8 Scheiben Gurken  
8 Scheiben Speck auf dem Grill knusprig gegrillt

Burgerpatty mit den restlichen Zutaten zu einem Burger zusammenbauen. Nach Belieben noch mit Ketchup und Mayo bestreichen oder eine leckere Cocktailsauce machen.