Chili-Burger

Der klassische Hamburger in einer scharfen Version: Mit diesem Rezept gelingt ein feuriger Chili-Burger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

650 g	Rindfleisch
1 Stk.	Paprikaschote
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Chilischoten
1 TL	Koriander
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zum Fertigstellen

2 Stk.	Chilischoten (eingelegt)
1 Stk.	Tomate
3 EL	Chilisauce
4 Stk.	Hamburgerbrötchen

Zubereitung

1. Der **Chili-Burger** ist ganz einfach zuzubereiten. Zuerst das Rindfleisch abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die sichtbaren Sehnen entfernen und das Fleisch mit der mittleren Lochscheibe durch den Fleischwolf drehen.

2. Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Chilischoten und Koriander

waschen, trocknen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Grill anheizen.

3. Vorbereitete Paprika, Chilischoten, Koriander und Knoblauch zum Faschierten geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Hände anfeuchten und aus der Fleischmasse flache Scheiben formen und mit Öl bestreichen. Die Fleischscheiben auf dem heißen Grill etwa 8 Minuten unter mehrmaligem Wenden rundherum knusprig braun grillen.

4. Inzwischen Tomate waschen, trocknen, Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Eingelegte Chilischoten abtupfen und in feine Ringe schneiden. Brötchen halbieren und kurz auf dem Grill anrösten.

5. Das fertig gegrillte Fleisch auf die Brötchen legen, darauf die Tomatenscheiben und Chilischoten verteilen. Zum Schluss etwas Chilisauce darauf geben und den Brötchen-Deckel auflegen.

Tipp

Den Chili-Burger alternativ statt mit Chilischoten mit etwas Tabasco zubereiten.