

Coffee-Rub-Burger

Kaffee als Gewürz? Unbedingt! Der Coffee-Rub verleiht dem Burger eine aromatische Röstnote mit feiner Schärfe – ein echter Genuss für Fleischliebhaber. Perfekt für den Mittagsimbiss und eine kreative Abwechslung in der Theke.

Rubs stammen ursprünglich aus den USA und sind dort fester Bestandteil der Grillkultur. Dabei handelt es sich um trockene Gewürzmischungen, die vor dem Garen auf das rohe Fleisch gerieben werden. Salz, Zucker, Gewürze und Kräuter sorgen für intensives Aroma und eine würzige Kruste.

Für den Burger-Patty kommt hochwertiges Charoluxe-Hackfleisch zum Einsatz. Seit 1994 ist die Marke auf dem deutschen Markt etabliert. Das Fleisch stammt ausschließlich von Jungbulln der Rasse Charolais, die in Frankreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Mindestens ein Elternteil muss reinrassig sein. Auf der Charoluxe-Website finden sich nicht

nur Informationen zur Qualität des Fleisches und Serviceangebote für Handelspartner, sondern auch zahlreiche Rezeptideen für vielseitige Zubereitungen.

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Charoluxe-Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 3 EL + ½ TL brauner Zucker
- 5 EL Tomatenmark
- 4 EL Apfelessig
- 1/2 425-ml-Dose stückige Tomaten
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- Salz
- 1 Zucchini

- 125 g Rucola
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL gem. Kaffeepulver
- Pfeffer
- ½ TL gem. Koriander
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Burgerbrötchen

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin gut 2 Minuten andünsten. 3 EL braunen Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Tomatenmark, Apfelessig, stückige Tomaten, 1 TL Paprikapulver, Cayennepfeffer und Salz zugeben. Aufkochen und etwa 12 Minuten einköcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Barbecuesoße auskühlen lassen.

Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Für den Rub Kaffeepulver, 1 TL Paprikapulver, ½ TL brauner Zucker, Pfeffer und Koriander mischen.

Hackfleisch mit Salz würzen, in vier gleichgroße Portionen teilen und zu Patties formen. Patties in dem Rub wälzen und auf dem heißen Grill unter Wenden rund 5 Minuten grillen. Frühstücksspeck und Zucchinischnitten ebenfalls auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 4 bis 5 Minuten grillen. Burgerbrötchen halbieren und indirekt auf den Schnittflächen leicht anrösten.

Die Unterseiten der Burgerbrötchen mit der Barbecuesoße bestreichen, Rucola darauf verteilen, Patties darauf geben, nochmals Barbecuesoße darauf geben. Zwiebeln, Zucchini und Speck darauf geben, Burgerbrötchendeckel darauf geben. Als Beilage eignen sich Pommes, Kartoffelspalten oder Salat.



Die Zubereitung des Coffee-Rub-Burgers mit selbstgemachter Barbecue-Sauce dauert nur 50 Minuten.

Charoluxe/Interbev

www.charoluxe.de