



# Steak Burger

by Joscha Bastians



Steak mal anders bzw. ein einzigartiger Burger zum Genießen!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Das Picanha Steak mit groben Meersalz ordentlich einreiben und zurück in den Kühlschrank für 2-12 Stunden
2. Die Burger Buns wenn sie frisch sind aufschneiden und mit etwas Butter o. Wagyu Fett bestreichen. Alternativ auf die Plancha etwas Fett geben und die Buns mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf die Plancha in das Fett legen. Die Buns nun bei geschlossenem Deckel antoasten.
3. Während die Buns auf der Plancha garen, kann das Steak vom Salz befreit werden und sobald die Buns fertig sind, den Grill voll vorheizen oder die Sizzle Zone nutzen und das Steak von allen Seiten scharf angrillen, damit ordentlich Röstaromen entstehen. Das Steak mit der Flippmethode auf eine Kerntemperatur von ca. 55-57°C bringen.
4. Auf die Unterseite des Buns wird die Burger Sauce auf Mayo Basis gestrichen, da das Fett als Geschmacksträger, so länger am Gaumen bleibt und die Aromen können sich besser entfalten
5. Den Romana Salat in dünne Streifen schneiden und auf der Mayo Sauce verteilen
6. Das Steak vom Grill nehmen und direkt heiß in dünne Tranchen schneiden, damit es auf dem Salat Platz nehmen kann
7. Die selbst gemachten, eingelegten rote Zwiebeln auf das Steak legen
8. Die BBQ Sauce auf dem Burger Top gleichmäßig verteilen und den Burger schließen

### Zubehör:

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

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Plancha o. Gusseisenpfanne
- Planchazubehör o. Wender

### Zutaten: 1-2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.grillgoods.de](http://www.grillgoods.de)

Menge	Lebensmittel
1	Picanha Steak
1-2	Brioche Bun
1Kopf	Romanasalat
Etwas	Grobes Meersalz
etwas	Butter o. Wagyufett
	Burger Sauce (MayoBasis)
	BBQ Sauce
	eingelegte rote Zwiebeln

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- gefrorene Buns 2min auftauen, aufschneiden, mit Butter bestreichen und die Schnittseite goldbraun antoasten
- Alternativ kann das Steak scharf angegrillt und anschließend Sous Vide fertig gegart werden

