

Grüner Spargel Sucuk Burger

Grüner Spargel Sucuk Burger

Der „Grüner Spargel Sucuk Burger“ ist ein Burger, der uns gedanklich schon einige Zeit im Kopf herumschwebte. Er ist ein Crossover der rheinhessischen und der orientalischen Küche. Nun sind wir endlich mal dazu gekommen ihn auf den Grill zu werfen. Vor ein paar Tagen hieß es also auf zum türkischen Supermarkt, um die köstlichen orientalischen Zutaten für diesen geschmackvollen Burger einzukaufen. Den grünen Spargel haben wir bei uns vor Ort besorgt, da wir in einem Spargelanbaugebiet wohnen. Das Brot stammt von unserem örtlichen Altstadtbäcker.

Als Burgerbrötchen haben wir uns diesmal für geröstete Kastenweißbrotscheiben entschieden. Probiert die Variante ruhig mal aus. Dadurch, dass die Brotscheiben rundherum geröstet werden, geben sie Euren Burgern ein schönes Röstaroma und einen angenehmen Biss.

Zutaten:

Für vier dieser Burger benötigt Ihr:

- 8 Scheiben Kastenweißbrot vom Bäcker (Toastbrot geht auch)
- ca. 700g Rinderhackfleisch
- 1 Portion [Kichererbsencreme](#) (es geht natürlich auch eine gekaufte Creme)
- 2 Tomaten in Scheiben geschnitten
- 24 Scheiben Sucuk aus dem türkischen Supermarkt
- 1 Bund grünen Spargel
- Salz und Pfeffer
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel türkischen Hirtenkäse gemischt mit 2 Esslöffeln Frischkäse (falls Ihr keinen Hirtenkäse

bekommt, könnt Ihr auch Fetakäse, oder Ziegenfrischkäse nehmen)



Zubereitung

Zuerst formt Ihr aus dem Hackfleisch vier Burgerpatties, die Ihr bis zum Grillen im Kühlschrank aufbewahrt.

Im nächsten Schritt röstet Ihr den geputzten grünen Spargel, für den „Grüner Spargel Sucuk Burger“, auf dem Grill an. Dafür nutzt Ihr entweder die Plancha, oder eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl. Nach dem Rösten schmeckt Ihr den Spargel mit Salz ab und stellt ihn auf die Seite.

Mit der Sucuk verfährt Ihr ebenso, allerdings muss sie nach dem Anrösten nicht mehr gesalzen werden.

Jetzt grillt Ihr das Fleischpatty für den „Grüner Spargel Sucuk Burger“ ab und würzt es mit Pfeffer und Salz. Jetzt nur noch die Weißbrotsscheiben anrösten und die Bauphase eures „Grüner Spargel Sucuk Burgers“ kann beginnen.

Dafür nehmt Ihr eine Weißbrotscheibe und verstreicht einen großzügigen Esslöffel der Kichererbsencreme drauf. Jetzt legt Ihr den Spargel auf und darauf das gegrillte Rindfleisch. Im nächsten Schritt zu Eurem „Grüner Spargel Sucuk Burger“ wird ein guter Esslöffel der Käsemischung auf das Fleisch gelegt, die dann durch die Wärme des Fleisches Ihr Aroma voll entfalten kann und ganz leicht anfängt zu verlaufen. Die letzten beiden Zutaten sind jetzt die geröstete Sucuk und ganz zum Schluss die Tomatenscheiben, die dem Burger eine tolle Frische verleihen. Jetzt noch den Deckel drauf und Ihr könnt hineinbeißen.





Probiert diesen tollen Burger unbedingt aus! Die Aromen harmonisieren wirklich perfekt miteinander und keine der Komponenten schmeckt zu stark hervor. Wir versprechen Euch, dass der „Grüner Spargel Sucuk Burger“ wirklich ein

Geschmackserlebnis ist.