



## BURGER MIT STEINPILZEN, TOMATEN UND PESTO-MAYONNAISE

### Zutaten für 4 Personen

- 15 g Steinpilze, getrocknet
- 800 g Rindshackfleisch (Fettanteil: min. 20%)
- 2 TL Knoblauch, fein gehackt
- 1½ TL Meersalz, grob
- ½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Balsamico
- 5 EL Mayonnaise
- 2 EL Basilikum-Pesto
- 4 Burgerbrötchen
- 50 g Salatblätter
- 12 Kirschtomaten, halbiert

Einen kleinen Topf mit 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Pilzstücke hineingeben, kurz aufkochen, den Topf herunternehmen und die Pilze etwa 30 Minuten darin einweichen. Diese nun abgiessen und behutsam ausdrücken, anschliessend feinhacken und ggf. harte Stiele entfernen. In einer Schüssel Hackfleisch, Pilze, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Essig gründlich vermischen. Die Burgerpresse leicht einfetten und damit 4 Burger

formen. Abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. In einer zweiten Schüssel das Basilikum-Pesto gründlich mit der Mayonnaise vermengen. Grill für direkte und indirekte hohe Hitze (200–220° C) vorheizen. Die Burger nun direkt bei geschlossenem Deckel 2 Minuten von jeder Seite angrillieren, dann zum Fertigstellen für etwa 5 Minuten in die indirekte Zone legen. Danach herunternehmen, warm stellen und bei geöffnetem Deckel die Brötchen mit der Schnittseite nach unten direkt etwa 20–30 Sekunden goldbraun rösten. Die unteren Brötchenhälften jeweils mit 1 EL Pesto-Mayonnaise bestreichen, dann mit ein paar Salatblättern, anschliessend mit Tomaten belegen und jeweils einen Burger darauflegen. Die restliche Pesto-Mayonnaise auf den Burgern verstreichen und zuletzt die oberen Brötchenhälften daraufsetzen.

[www.weberstephen.ch](http://www.weberstephen.ch)