Rezept des Monats Juni

Steirischer Beef-Burger mit Ofengemüse



Hauptspeise
Rezeptart

45 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

600 g faschiertes Rindfleisch
Räuchersalz
Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
etwas Grazer Krauthäuptel-Salat
Nach Geschmack und Belieben: Rucola, Zwiebelringe, Käse in Scheiben
4 Weiche Burger Buns mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. (Rezept finden Sie unter der Rubrik „Brot & Gebäck“)

Ofengemüse:
1/2 roter Paprika
1/2 gelber Paprika
4 Scheiben Melanzani, 1cm dick
2 Scheiben Sommer-Ölkürbis, ½ cm dick
Olivenöl
2 Rosmarinzweige
Zitronenthymian

Soße:
6 EL Naturjoghurt (3,6 % F.i.T.)
2 EL Mayonnaise (50 % Fett)
Limettensaft
Kräutersalz

Zubereitung

Backrohr auf 180 °C vorheizen, Gemüse und Salat waschen und wie angegeben schneiden. In eine Auflaufform reichlich Olivenöl geben, das vorbereitete Ofengemüse darin wenden. Rosmarin und Zitronentyhmian dazu geben und alles für ca. 30 Minuten im Backrohr braten – dazwischen Gemüse erneut einmal wenden.

Währenddessen für die Soße Joghurt und Mayonnaise gut miteinander verrühren, mit Limettensaft und Kräutersalz abschmecken.

Aus dem Rindfleisch 4 Laibchen formen und beidseitig braten. Zum Schluss mit Räuchersalz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen.

Die Burger-Buns durchschneiden und mit der Schnittfläche nach oben ins Backrohr geben und mit der Grillstufe kurz knusprig grillen.

Die Buns mit den Zutaten belegen und sofort genießen.

Tipp: Zusätzlich können Kürbis-Chips gereicht werden. Natürlich eignet sich dieses Rezept auch für die Grillparty!

Rezept von Theresia Fastian (www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch