

Wędzone burgery z kurczaka – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

Na sos:

- 125 ml** majonezu
- 1** łyżeczka octu jabłkowego
- 1** łyżeczka chrzanu (ze słoika)
- ½** łyżeczki cukru
- ¼** łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- ¼** łyżeczki pieprzu, świeżo zmielonego

Na kotlety:

- 4** plasterki wędzonego boczku
- ½** średniej cebuli, pokrojonej w drobną kostkę
- ½** łyżeczki liści tymianku, drobno posiekanych
- 550 g** mielonego mięsa z kurczaka (najlepiej ciemnego z udek)
- ½** łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- ¼** łyżeczki pieprzu, świeżo zmielonego
- 4** kajzerki lub bułki do burgerów, przekrojone na pół
- 120 g** sera z niebieską pleśnią, drobno pokruszonego
- 12** plasterków ogórków konserwowych (ze słoika)

Przygotowanie:

1. Drewienka moczyć w wodzie co najmniej 30 minut.
2. Grill przygotować do pieczenia metodą bezpośrednią w średniej lub wysokiej temperaturze (200 – 260 °C)
3. W małej misce wymieszać trzepaczką składniki do sosu. Odstawić na bok.
4. Plasterki boczku smażyć 7-8 minut na patelni na średnim ogniu, aż będą chrupiące. Od czasu do czasu odwrócić. Odsączyć na papierowym ręczniku i drobno pokruszyć. Wytopiony tłuszcz zlać z patelni, pozostawiając 1 łyżkę. Patelnię ponownie postawić na średnim ogniu, dusić na niej 2-3 minuty cebulę, aż będzie miękka. Wsypać tymianek i wymieszać. Przełożyć do dużej miski, dodać usmażony boczek i pozostałe składniki kotletów. Całość ostrożnie wymieszać. Wilgotnymi dłońmi uformować z masy mięsnej 4 równe, luźne kotlety grubości około 2 cm. Mięsa nie ugniatać zbyt mocno, by nie stwardniało podczas grillowania. Pośrodku każdego burgera kciukiem lub grzbietem łyżeczki zrobić płytkie wgłębienie średnicy 2 ½ cm. Dzięki temu kotlety nie wybrzuszą się w trakcie grillowania i upieką się równomiernie.



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

5. Ruszt grilla wyczyścić szczotką. Drewnienka osączyć z wody, umieścić na żarze grilla węglowego lub włożyć – zgodnie z instrukcją producenta – do wędzarki grilla gazowego i zamknąć pokrywę. Kiedy zacznie unosić się dym, grillować kotlety 8-10 minut metodą bezpośrednią w średniej lub wysokiej temperaturze przy zamkniętej pokrywie, aż będą upieczone i zwięzłe, lecz jeszcze soczyste. Raz odwrócić (jeśli buchną płomienie, przełożyć burgery na chwilę do strefy pośredniego oddziaływania żaru). Na minutę przed końcem grillowania umieścić połówki bułek – powierzchnią przecięcia do dołu – na ruszcie bezpośrednio nad żarem. Bułki i kotlety zdjąć z grilla.
6. Dolne połówki bułek posmarować sosem, położyć na nich po 1 kotleciku, niewielkiej ilości sera z niebieską pleśnią i 3 plasterki ogórka, przykryć górnymi połówkami. Od razu podawać. Do tak przyrządzonych bułeczek doskonale pasuje sałatka z ogórków z prażonymi nasionami sezamu.