

# Angus Burger mit Tomaten-Salsa



Rezept  
Idee

## Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück **Harvest Farms Angus Burger, 150 g** (Art.-Nr. 69510)
- 12–15 Stück getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Zehe frischer Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 10 ml Wasser
- 8 EL Tomatenketchup
- Salz und gemahlener Pfeffer
- 8 EL weiße BBQ Sauce
- 12 Blätter Lollo bianco oder Eisbergsalat
- 2 EL Speiseöl
- 12 Scheiben Marzano-Tomaten oder Fleischtomaten
- 1 Stück rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 4 Stück Brioche-Hamburgerbrötchen (Fertigprodukt)
- optional Tabasco

## Zubereitungsmöglichkeiten:



Grill  
6–8 Minuten



Kontaktgrill  
6–8 Minuten



Bratpfanne  
in Öl, 6–8 Minuten

(Kerntemperatur von 69 °C)

## Zubereitung:

- Für die Tomaten-Salsa die eingelegten getrockneten Tomaten aus dem Öl nehmen, dabei 2 EL Öl auffangen und die Tomaten grob schneiden. Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer kleinen Pfanne mit dem Tomatenöl kurz anschwitzen. Tomaten und Wasser dazugeben und köcheln lassen, bis das meiste Wasser verdunstet ist. Anschließend mit Tomatenketchup, z. B. mit einem Food-Prozessor, fein pürieren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Für ein wenig Schärfe die Salsa optional mit ein paar Tropfen Tabasco würzen.
- Salatblätter in kaltem Wasser spülen, abtropfen lassen und auf einem sauberen Küchentuch oder Küchenpapier trocken tupfen. Die rote Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die gefrorenen **Harvest Farms Angus Burger** Patties aus der Verpackung nehmen und unter mehrmaligem Wenden bis zum gewünschten Gargrad braten.
- Briochebrötchen längs halbieren und beide Schnittflächen in einer Grillpfanne, einem Toaster oder im Ofen leicht anrösten.

### Burgeraufbau:

Den gerösteten Boden des Hamburgerbrötchens mit 1 EL weißer BBQ Sauce bestreichen und darauf 2 Salatblätter legen. Das gebratene **Harvest Farms Angus Burger** Patty auf dem Salat platzieren. Wieder 1 EL weiße BBQ Sauce auf das Patty geben und mit Zwiebelscheiben und Tomatenscheiben belegen. Die abgekühlte Tomaten-Salsa über den Tomaten und Zwiebeln verteilen. Nochmals mit 2 Salatblättern belegen und zuletzt den gerösteten Deckel des Brötchens auflegen.

Dazu passend:  
Pommes oder Curly Fries