

# California Burger

## Zutaten für 4 Personen

350 g	Mehl
10 g	frische Hefe
1-2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
150 ml	Wasser, lauwarm
2 EL	getrocknete Tomaten, fein gehackt
1 EL	Provence Kräuter
2 EL	fein gehackte Zwiebeln
1	Avocado (Sorte Hass), geschält und entkernt
2 EL	Mayonnaise
2	Strauchtomaten, gehäutet, entkernt und gewürfelt
1 EL	Koriander, fein gehackt
	Saft und abgeriebene Schale von 1 Limette
1 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
etwas	Salz und Pfeffer
700 g	Rinderhack (20% Fettanteil)
2	Chilischoten, fein gehackt
etwas	Salz und Pfeffer
4 Stück/e	roter Chicorée
1 EL	Balsamico, weiß
2 TL	Honig
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer
16 Stück/e	grüner Spargel, küchenfertig
2 Stück/e	rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten

## Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in Wasser auflösen und etwa 10 Minuten gehen lassen. Danach mit Mehl, Salz und Olivenöl mit einer Küchenmaschine gut vermischen. Anschließend die Tomaten und Kräuter unterheben. Vier gleichgroße Brötchen formen und abgedeckt eine Stunde gehen lassen, bis sie doppelt so groß sind.

2. In der Zwischenzeit das Hack mit den Chilischoten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vier gleichgroße Burger formen und abgedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen.

3. Für die Mayonnaise die Avocado mit der Mayo zerdrücken und alle andere Zutaten dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Avocadokern oben auf die Sauce legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kühl stellen.

4. Für den Chicorée, Balsamico mit Honig und Olivenöl verrühren. Den Chicorée halbieren und mit der Vinaigrette beträufeln.

5. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180°) mit Pizzastein vorheizen. Die Pizzabrötchen etwa 20 -25 Minuten backen. Danach den Pizzastein entfernen und die Burger von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt angrillen, danach indirekt positionieren. Nun den Chicorée( auf der Schnittfläche) und den Spargel direkt angrillen, den Chicorée nach dem Wenden indirekt positionieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Pizzabrötchen aufschneiden, auf die untere Hälfte etwas Mayonnaise geben, die Burger und anschließend die anderen Zutaten darauf verteilen.

