

KNUSPRIG KARAMELLISIERTER SMASH-PATTY

Vorbereitungszeit: 15 Minuten | Gesamtzeit: 20 Minuten | Portionen: 10 Patties

Zutaten:

- 850 g Hackfleisch vom Rind (Chuck Beef)
- 600 g ganze rote Linsen, gekocht
- 2 ½ Tassen (450 g) karamellierte Zwiebeln
- 5 Esslöffel (15 g) getrockneter Oregano

Zubereitung:

1. Jeweils ca. 85 g Rinderhackfleisch vorsichtig zu einem zylindrischen Puck von etwa 5 cm Höhe formen und dabei so lange zusammendrücken, bis das Fleisch seine Form behält, ohne auseinanderzufallen. Großzügig auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Erhöhen Sie die Hitze auf hoch, bis die Plancha raucht. Die Pucks auf die Plancha legen und mit einem festen, steifen Metallspatel ca. 60 g Linsen, ¼ Tasse Zwiebeln und ½ Esslöffel Oregano auf jeden Puck drücken, bis sie etwa 10-11 cm im Durchmesser und 1-2 cm dick sind. Es ist hilfreich, einen zweiten Pfannenwender zu verwenden, um den ersten nach unten zu drücken, wenn Sie Schwierigkeiten haben, sie fest genug zu zerdrücken.
3. Backen Sie, ohne wenden, bis sich eine goldbraune Kruste bildet, etwa 90 Sekunden. Mit der Kante des Pfannenwender vorsichtig nach oben kratzen und die Patties einzeln umdrehen, dabei darauf achten, dass alle gebräunten Stücke aus der Pfanne entfernt werden. Wenn Sie Käse verwenden, fügen Sie ihn jetzt hinzu.
4. Weiter braten, bis die Patties den gewünschten Gargrad erreicht haben, etwa 30 Sekunden länger für medium rare. Brötchen oder Patties nach Belieben belegen, Patties auf die Brötchen legen und servieren.