

## Patty 1x1

- Die Ober- und Unterseite der Pattys sollten schön braun und knusprig sein, während innen das Fleisch zart und saftig sein muss.
- Um ein solches Ergebnis zu erreichen, müssen die Dicke eines Pattys und die Grilltemperatur im richtigen Verhältnis stehen.
  - Pattys aus Rinderhack und 22,5 cm Dicke benötigen bei einer Temperatur zwischen 200-260° C etwa 8-10 Minuten.
    - Der Grilldeckel sollte dabei geschlossen sein.
- Hackfleisch schrumpft beim Garen immer ein wenig und die Mitte wölbt sich etwa nach oben. Diese bitte nicht herunterdrücken. Sie drücken den Fleischsaft heraus.
- Drücken Sie besser in das rohe Patty mit einem Teelöffel schon eine Vertiefung. Dann erhält man nach dem Garen eine schöne, ebene Oberfläche perfekt zum weiteren Belegen.
  - Ihr Grillrost sauber sein um Burger zu grillen!
- Heizen Sie den Grill gut vor (mind. 260°C) und reinigen Sie den Rost wenn er gut heiß ist.
  - Dann können Sie mit dem Auflegen der Pattys loslegen.
- Warten sie nach dem Auflegen des Pattys erst mal 4 Minuten ab, bevor Sie es zum ersten mal wenden, dann klebt es nicht mehr fest.
  - Bitte nur 1 höchstens 2mal wenden.
- Schweine- und Geflügelpattys brauchen etwa 12 Minuten länger bei einer Dicke von ca. 2 cm, da das Fleisch auf jeden Fall gut durchgegart sein sollte.

Quelle: Weber`s Burger