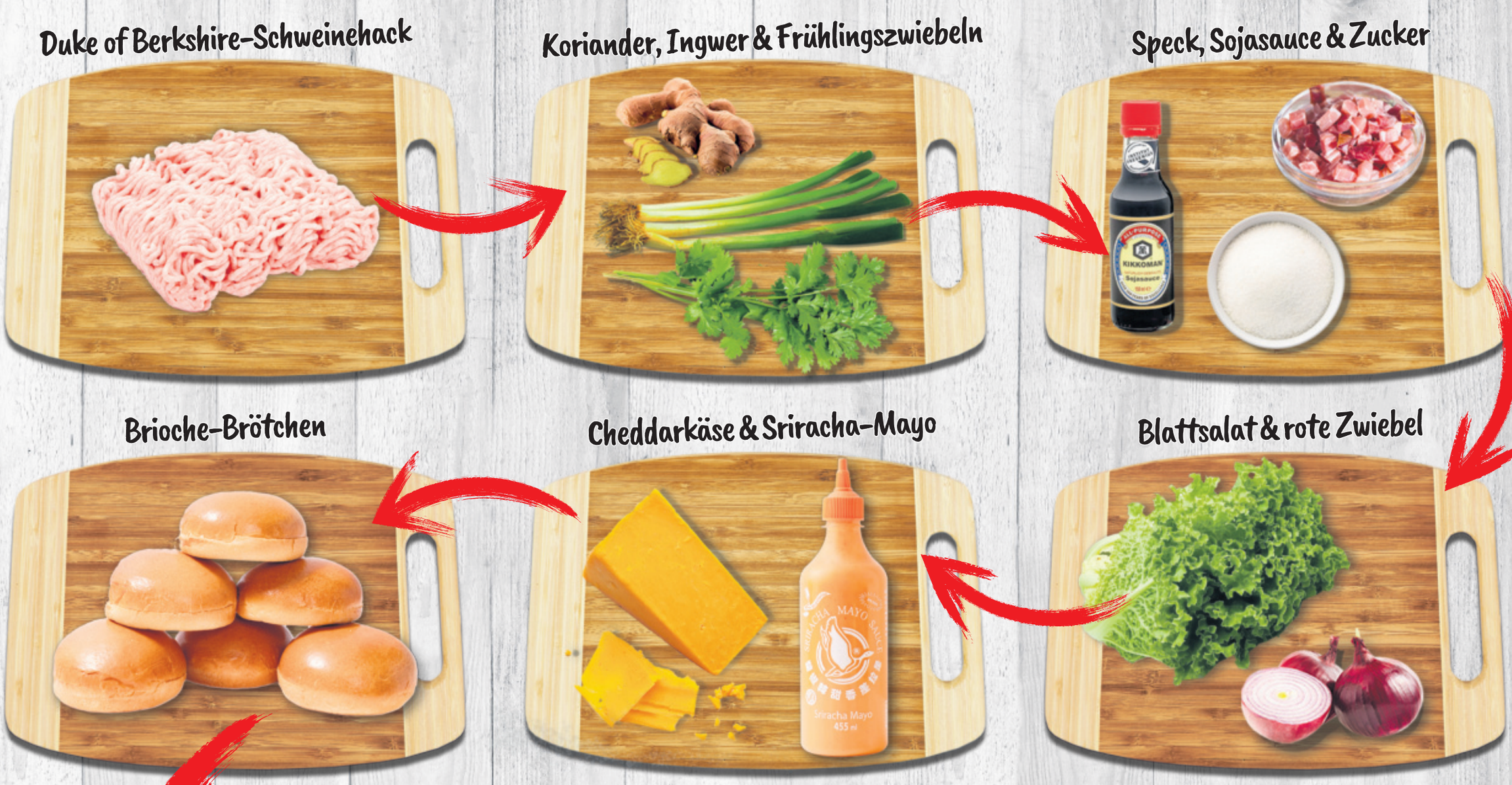
Korubuta-Style-Burger: Schwein auf Japanisch

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Die Grillsaison ist schon in vollem Gange. Und Grillsaison ist natürlich auch Burgerzeit. Also mal ran an was Neues, wie wäre es mit einem japanischen Nobelburger mit Schweinefleisch, lecker scharfer Sriracha-Mayo, Käse und saftigem Salat im Brioche-Brötchen? In Japan werden diese Burger mit Fleisch der seltenen Schweinerasse Berkshire zubereitet, bei uns gibt es aber auch Fleisch, dass dieser Qualität sehr nahe kommt (s. unten). Also ran an den Rost, Burger-Patties zubereitet, gewendet und dann ab ins Brötchen. Und dann direkt in den Mund.

Zutaten Portionen: 4

- 500 g Schweinehackfleisch (z. B. „The Duke of Berkshire“)
- 4 Brioche-Burgerbrötchen
- 1 Frühlingszwiebel & 1 rote Zwiebel & 1 Stück Ingwer
- Je 4 Scheiben Speck & Cheddarkäse
- 2 EL Sojasauce & 1/2 TL Zucker
- 1 Kopf Blattsalat & 1 Bündel Koriander
- 4 EL Sriracha-Mayo



Zubereitung: So wird’s gemacht

■ Das **Schweinehackfleisch** in vier Portionen aufteilen.

■ Den **Ingwer** (ca. daumengroß) fein hacken, die Hälfte der **roten Zwiebel** ebenfalls, die andere Hälfte in feine Ringe schneiden. **Koriander** teilen, die eine Hälfte ebenfalls fein hacken, die andere Hälfte grob zerzupfen. **Frühlingszwiebel** in Ringe schneiden. Salat waschen und große Blätter abzupfen.

■ **Gehackten Ingwer**, die **gehackte rote Zwiebel** und den **gehackten Koriander** zum **Hackfleisch** geben, etwas **Salz und Pfeffer** und 1 EL **Sojasauce** hinzufügen. Alles gut durchmischen. Anschließend **vier Burger-Patties** aus der Fleischmasse formen und nochmal eine Stunde kühl stellen.

■ Den **Grill** anheizen, Gasgrill auf ca. 160 Grad, Holzkohle für indirektes Grillen vorbereiten.

■ **Brioche-Brötchen** auf dem Grill leicht kross anrösten, herunternehmen.

■ Den **Speck** kurz in einer Mischung aus **1 EL Sojasauce** und **1/2 TL Zucker** marinieren, dann auf den Grill geben und kross braten (ggf. nochmal mit der Soja-Zucker-Marinade einpinseln). Beiseite legen.

■ Die **Burger-Patties** ca. 4-5 Minuten auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, dann nochmal von der direkten Hitze weg ein wenig nachziehen lassen, dabei jeweils eine **Käsescheibe** auflegen und schmelzen lassen.

■ Jetzt den **Burger zusammensetzen**. Dafür auf die **untere getoastete Brioche-Hälfte** etwas **Sriracha-Mayo** geben, dann ein **Salatblatt**, ein paar **rote Zwiebelringe** und etwas **frischen Koriander**. Das **Fleischpattie** mit dem **Käse** darauf platzieren, darauf kommt noch mal **Mayo**, der marinierte gegrillte **Speck** und die **obere Brötchenhälfte** als Abschluss.

Fotos: iStockphoto/Getty, Shutterstock, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Für besonderen Schweinefleisch-Genuss

Schweinefleisch ist eben nicht gleich Schwein: Wer sich für den Grillabend was Besonderes gönnen will, der greift eben nicht zur Massenware in Sachen Schweinefleisch, sondern legt Wert auf besondere Rassen und gute Haltung. In Japan stehen dafür Korobuta-Schweine ganz hoch im Kurs. Es sind Schweine der Rasse Berkshire (eine altenglische Rasse). Wer hierzulande etwas Vergleichbares kosten will, findet es bei „The Duke of Berkshire“ (Kreuzung aus Berkshire-Schweinen und Large White). Dabei handelt es sich um Tiere, deren Fleisch besonders zart, fein marmoriert und von außergewöhnlichem Geschmack ist. Sie sind nicht auf maximale Fleisch- und Muskelmasse gezüchtet, es sind robuste Schweine, so wie man sie von früher kannte.



Das Besondere ist bei „The Duke of Berkshire“ aber nicht nur die Rasse, sondern auch ihre Haltung. Das Tierwohl steht im Vordergrund. Die Schweine werden nur in kleinen Gruppen gehalten, die Ferkel dürfen lange bei ihrer Mutter bleiben und haben viel Platz. Und für die Aufzucht lässt man sich Zeit.