

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Unsplash (Beispielfoto)



Smash Taco Burger

Koch: Robert Letz

Zutaten:

Fleisch

- 600 g Rinderfaschiertes (20 % Fett)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Tortillas

- 8 kleine Weizentortillas (ca. 15 cm)

Käse

- 8 Scheiben Cheddar

Burger-Sauce

- 150 g Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Senf
- 1 EL fein gehackte Essiggurkerl
- 1 TL Gurkenwasser
- ½ TL Paprikapulver
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Eine Tortilla mit einer Fleischkugel belegen und das Fleisch gleichmäßig bis zum Rand dünn auf die Tortilla drücken.
2. Eine Gusseisenpfanne oder Grillplatte sehr heiß werden lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

3. Die Tortilla **mit der Fleischseite nach unten** etwa **2–3 Minuten** kräftig anbraten.
4. Wenden und sofort eine Scheibe Cheddar auf das Fleisch legen. Noch **1 Minute** fertig garen.
5. Sauce auf die Tortilla streichen und mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurkerln belegen.
6. Zusammenklappen und sofort servieren.

Dazu passen

- Knusprige Pommes frites oder Wedges
- Cole Slaw
- Jalapeños
- Guacamole
- Maiskolben vom Grill

Profi-Tipp

Für besonders intensiven Geschmack die Burgerplatte auf **250–300 °C** vorheizen. Das Fleisch nicht würzen, bevor es auf der heißen Platte liegt – erst nach dem Anbraten salzen und pfeffern. So entsteht die typische kräftige Kruste (Maillard-Reaktion), die einen guten Smash Burger ausmacht. Guten Appetit!