



Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH

Weber® Super Bowl Burger **Das Rezept für den köstlichsten Touchdown der Party**

Wels, Februar 2017. Am 5. Februar ist es wieder so weit: euphorische Football-Fans, zischende Bierflaschen, laute Fernseher und mächtige Burger. Der Super Bowl zählt zu den weltweit größten Einzelsportereignissen und ist gleichzeitig Auslöser für die wohl lautesten und leckersten Wohnzimmer-Partys vor dem TV-Bildschirm. Weber hat lange am perfekten Rezept für den ultimativen Super Bowl Burger getüftelt – herausgekommen ist ein klassisches, amerikanisches Ensemble aus Rindfleisch und Käse, ummantelt von Senf und Cayennepfeffer in rauchigem Grill-Aroma.

Am Sonntag findet in der Marx Halle die PULS4 Superbowl-Party statt, wo über 2.000 Football-Fans das Finale der NFL feiern. Die Weber Grillakademie Original® Grillmeister heizen im extra aufgebauten Stadion die Grills an und sorgen dafür, dass das amerikanische Feeling nicht nur im TV, sondern auch am Gaumen der Fans ankommt. Für alle, die aus dem Super Bowl eine Wohnzimmer-Party mit Freunden machen, gibt es hier das Rezept für 4 Personen zum Nachgrillen:

Zeitaufwand (inkl. Vorbereitung): ca. 50 Minuten
Grilltemperatur: 240-250°C, **Kerntemperatur Fleisch:** 70°C

In der Küche:

1. Das Hackfleisch in vier gleich große Portionen aufteilen und die Stücke mit der Hamburgerpresse zu Burger-Patties pressen. Anschließend eine Stunde kaltstellen.
2. Burger Patties mit etwas Öl bestreichen und beide Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Die Salatblätter und Tomaten waschen. Die Zwiebeln schälen und anschließend in Ringe und die Tomaten in Scheiben schneiden.
4. Für die Burger-Soße die Tomate waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Essiggurken fein hacken und mit Tomaten, Mayonnaise und Senf verrühren. Die Zwiebel feinhacken und zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
5. Die Burger-Brötchen längs halbieren.

Am Grill:

1. Den Grill für direkte Hitze (240-250° C) vorheizen und die Burger-Patties für ca. 3-4 Minuten von jeder Seite grillen.
2. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten, die Burger-Patties auf die indirekte Seite legen und jeweils eine Scheibe Käse drauflegen. Die Burger-Patties grillen, bis sie eine Kerntemperatur von 70°C erreichen. Wer bereits einen Weber iGrill® hat, kann diesen jetzt voll einsetzen!
3. Beide Seiten der Burger-Brötchen angrillen, bis eine Grillmarkierung zu sehen ist.

Der heiß ersehnte Touchdown: Beide Brötchenhälften mit der Burger-Soße bestreichen, Salatblatt, Burger-Pattie mit Käse, eine Scheibe Tomate und Zwiebelringe auf die untere Seite des Brötchens legen und anschließend den Brötchendeckel drauf geben.

Zutaten

800g Rinderhackfleisch
4 Scheiben Käse
Öl, Salz, Pfeffer
8 grüne Salatblätter
2 Tomaten, 1 Zwiebel
4 Burger Brötchen

Burger-Soße

1 Tomate
50 g Essiggurken
150 g Mayonnaise
1 TL Senf
25 g Zwiebeln
Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer



Foto, Abdruck honorarfrei

© Weber-Stephen Österreich GmbH

Bild: Original Weber® Super Bowl Burger

Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten acht Jahren zu versechsfachen.

Weitere Auskünfte:

Matthias Fuchs, Marketing

Weber-Stephen Österreich GmbH

Kienzlstraße 17, 4600 Wels

Tel.: +43 7242 890135 36

E-Mail: mfuchs@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Daniela Dworzak

Alser Straße 45, 1080 Wien

Mobil: +43 676 432 7008

E-Mail: daniela.dworzak@himmelhoch.at