



Trend elektrisches Grillen

## Lieblingsgerichte aus dem Sevo von Severin

**Fruchtiger Cheeseburger**  
Das Rezept steht gleich daneben

### Tipps vom Profi: Fruchtiger Cheeseburger

**Die Grundzutaten** für einen Hamburger sind 100 Prozent Rindfleisch, frische Burger-Brötchen und eine gute Sauce. Alle weiteren Zutaten lassen sich grenzenlos erweitern und austauschen. Als Variation rundet bei diesem Rezept die leichte Süße eines Apfels den Geschmack super ab.

#### Zutaten

- Hamburger Pattys
- Hamburger-Brötchen/Buns
- Blattsalat/Lollo Bianca
- Gurke und Tomate
- Röstzwiebeln
- Apfelscheiben
- Cheddar-Käse
- BBQ-Sauce



#### Zubereitung

**Der Severin Sevo GTS** wird auf 500 Grad Celsius vorgeheizt. Anschließend die Fleisch Pattys auflegen. Nach etwa drei Minuten das Fleisch drehen und je eine Scheibe Käse darüber geben. Damit dieser schön schmilzt, einfach den Deckel des Grills schließen. So reduziert sich die Temperatur automatisch auf 320 Grad Celsius.

**Die Burger Buns** mittig aufschneiden und mit der Schnittseite nach unten auf die Grillfläche legen, damit sie etwas antoaste. Somit saugen sich die Brötchen nicht direkt mit dem Fleischsaft voll und werden außerdem schön vorgewärmt. Die Apfelscheiben von beiden Seiten anbraten und schon kann der fruchtige Cheeseburger zusammengebaut werden. **Auf die untere** Brötchenhälfte kommt zuerst der Salat, darauf das Fleisch mit dem geschmolzenen Käse, Apfelscheiben, Tomate, Gurke und Röstzwiebel darüber. Zu guter Letzt noch etwas BBQ-Sauce und mit dem Brötchendeckel schließen.

Barbecue-Fans wie **Thomas Hofmockel** alias **BBQ Ömer** grillen mehrmals in der Woche, egal zu welcher Tages- und Jahreszeit. Da kommt alles auf den Grill – von guten Fleischstücken über Gemüse bis hin zu leckeren Nachspeisen. Eine kleine Rezeptauswahl verrät er uns heute.

Eine leckere Grillspezialität, die besonders in der fränkischen Heimat unseres Grillprofis immer gut ankommt, ist ein gefüllter Schweinebauch.

Thomas Hofmockel beginnt bereits am Vortag mit der Zubereitung des Schweinebauchs. Dafür hat er von seinem regionalen Metzger ein schönes Stück mit etwa zwei Kilogramm Gewicht besorgt.

Die Schwarte wird mit einem scharfen spitzen Messer alle paar Zentimeter eingepiekt. Alternativ könnte sie auch mit einem scharfen Messer eingeschnitten werden. Aber Achtung, nicht ins Fleisch schneiden.

In eine Auflaufform flächig etwa ein Zentimeter feines Salz geben – das darf ruhig

ein günstigstes sein – und den Schweinebauch mit der Speckseite nach unten darauf legen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank. Das Salz entzieht der Schwarte das Wasser und dadurch bekommen wir eine geniale Kruste.

Am nächsten Tag wird das Fleisch entnommen, das Salz abgewaschen und entsorgt. Wir nehmen noch einmal unser Messer und pieken in die Schwarte.

Den Schweinebauch mit einem scharfen Messer mittig etwa dreiviertel einschneiden, sodass er gefüllt werden kann. Für die Füllung werden Frischkäse, frische Kräuter, Zitronenschale Abrieb, getrocknete Tomate, Salz und Pfeffer verrührt und gleichmäßig in die Fleisch-

tasche gegeben. Hier kann verwendet werden was schmeckt.

Den Severin Sevo Smart Control mit etwas Wasser in der Reflektorschale auf 130 Grad Celsius indirekte Hitze einschalten. Das Fleisch mit der Speckschicht nach oben auflegen. Nach etwa einer Stunde wird der Schweinebauch gewendet. Jetzt kommt die Schwarte nach unten und der Kerntemperaturfühler wird im Fleisch platziert. Unsere Zieltemperatur im Fleisch beträgt 90 Grad Celsius.

Bei einer Kerntemperatur von 83 Grad Celsius nach etwa drei Stunden wird der Grill auf 250 bis 300 Grad eingestellt. Durch die hohe Temperatur entsteht die gewünschte Knusperkruste. Tipp: Sollte zu starke Rauch- oder Flammenbildung entstehen, den Schweinebauch umdrehen, sodass die Schwarte wieder nach oben zeigt. Nach etwa 20 bis 30 Minuten ist die Kerntemperatur von 90 Grad erreicht. Die geniale Kruste und der sehr saftige Schweinebauch sind fertig.



**Frisch aus dem Sevo**  
Gefüllter Schweinebauch