

Megahamburger, avagy „eddemagad” szendvics – készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

1,2 kg marhahús (lehet a soványabb hátszín, a közepesen zsíros comb vagy a zsírosabb rostélyos illetve lapocka is), 15-30 dkg zsiradék (zsírszalonna, bőr nélküli kacs- vagy libaháj, a legvégső esetben marhafaggyú), Worcester-szósz a „big-mac” öntethez: 2 dl majonéz, 2 kisebb ecetes uborka, fél csokor kapor, 2 evőkanál ketchup, só, őrölt fekete bors a tálaláshoz: 1 fej saláta (lollo rosso is lehet), 4-5 paradicsom, fél kígyóuborka, 1 nagy lilahagyma, 1 fehérhagyma, ketchup és mustár, 6 szelet lapkasajt, 6 nagy (12 centi átmérőjű) hamburgerbucsi

1. A marhahúst kisebb darabokra vágjuk, majd a zsiradékkal együtt ledaráljuk. Úgy kalkuláljunk, hogy a soványabb marhahúshoz több, a zsírosabbhoz kevesebb zsiradék kell. Nagyjából akkor jó, ha 5:1 a hús és zsiradék aránya. Nedves kézzel a masszából 6, egyenként kb. tenyérnyi, kisujjnyi vastagságú, 22-25 dekás húspogácsát formálunk, tálcára rakjuk és letakarva betesszük a hűtőszekrénybe. Nem történt tévedés, ebbe a változatba se só, se semmiféle fűszer nem kerül!
2. Amíg a hús a sütésre vár, előkészülünk minden mással. Az öntethez a majonézt a lecsöpögtetett, majd lereszelt ecetes uborkával, a finomra vágott kapporral és a ketchuppal összekeverjük. A zöldféléket megmossuk, megtisztítjuk. A salátát leveleire szedjük, a nagyobbakat félbetépjük. A paradicsomokat, miután szárukat kimetszettük, karikákra vágjuk, ahogyan a kígyóuborkát és a kétféle hagymát is. Utóbbiakat gyűrűire szedjük.
3. Amikor a rostély kellően forró, és a faszén csak parázslik alatta, a húspogácsákat rárakjuk. Nagyjából 3 percig sütjük. Ezután megfordítjuk, egy kevés worcesterrel meglocsoljuk és mindegyikre 1-1 szelet lapkasajtot fektetünk. Az a 3 perc, amíg az alsó fele is megsül a húsnak, pontosan elég arra, hogy a sajt a tetejére olvadjon. Közben a félbe-vágott bucik alját is rárakjuk a rostélyra (vágott felükkel lefelé), és enyhén megpirítjuk.
4. Amikor készek, egy hőálló tálcára átemeljük, és következhet a szendvics összeállítása. A megpirített alsó részekre egy kevés ízesített majonézt locsolunk, amire salátalevél kerül. Következik a húspogácsa úgy, hogy sajtos része legyen fölfelé. Egy kevés mustárral és

Megahamburger, avagy „eddlemagad” szendvics – készítette Csigó  
János mesterszakács

ketchuppal meglocsoljuk, majd megrakjuk paradicsom-, uborka- és hagymakarikákkal. Egy kevés fűszeres majonézt locsolunk rá, végül tetejükre rakjuk az időközben vágott oldalukon megpirított kalapokat (a bucik tetejét) is.

5. Ha akarjuk, így egészben fél percre viszarakhatjuk a grillre, de vigyázzunk, meg ne égjen az alja! Ember legyen a talpán, aki bekebelez egy egészet anélkül, hogy leenné-lecsöpögtetné magát – innen a neve.

Jó tanács

A hamburger faszén fölött sütve az igazi, de természetesen készülhet egy kevés olajon, serpenyőben is.

6 főre

Elkészítési idő: bő 1 óra

Egy adag (egy darab): kb. 1000 kcal