

So wird's g'macht

Burger Buns

Zubereitungszeit: Insgesamt 2 Stunden

Zutaten für 12 Stück à 70 g

450 g Mehl, Typ 550 oder 405
100 ml Milch
20 g Zucker
½ Würfel Hefe
100 g Butter
10 g Salz
2 Eier
100 ml Sahne

Zum Bestreuen und Bepinseln:

20 ml Milch
1 Ei
Sesamsaat, eventuell Schwarzkümmel

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch und den Zucker handwarm erwärmen. Die Hefe in das Zucker-Milchgemisch geben und darin auflösen. Die Milch-Zucker-Hefe-Mischung in die Mulde im Mehl gießen, mit etwas Mehl bestäuben, die Butter auf den Mehrrand geben, an einer warmen Stelle den Teig ½ Stunde gehen lassen.

Zu dem Vorteig Salz, Eier und Sahne hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder mit einem Löffel zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Erneut an einer warmen Stellen ½ Stunde gehen lassen. Nun den Teig aus der Schüssel holen und von Hand durchkneten, in 6-8 Portionen teilen und zu Brötchen formen. Diese Teiglinge erneut 30 Minuten gehen lassen. Das Ei mit der Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Mit dem Sesam bestreuen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Die Burger Buns eignen sich auch gut zum Einfrieren.



Cheeseburger

Zutaten für 6-8 Stück

2 rote Zwiebeln
2 EL Zucker
50 ml Balsamicoessig
4 EL Mayonnaise
2 TL Tomatenmark
1 TL mittelscharfer Senf
Schale und Saft von einer Zitrone
2 Tomaten
4-8 Salatblätter
3 Gewürzgurken
600 g Rinderhack
Salz
Pfeffer
2 EL Sojasauce
4 Scheiben Cheddar
4 Burger-Buns
80 g Bacon in Scheiben
1 EL BBQ Marinade von Brecht

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Zwiebeln zugeben, kurz andünsten und mit Balsamicoessig ablöschen. Zwiebeln ca. 5 Minuten köcheln lassen, beiseitestellen und abkühlen lassen. Wer es eilig hat, nimmt die Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten roh.

Mayonnaise, Tomatenmark, Senf, Zitronenschale, Saft und 1 EL BBQ Marinade von Brecht verrühren. Tomaten in Scheiben schneiden, Salatblätter waschen, Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen, gut durchkneten, 6-8 Patties formen. Diese auf dem Grill oder in der Pfanne braten, mit Cheddar belegen, den Käse kurz verlaufen lassen. Die Burger-Buns eventuell aufbacken.

Bacon in einer beschichteten Pfanne kross anbraten. Die unteren Hälften der Buns jeweils mit Burgersauce, Salat, Patty, Tomaten, Gewürzgurken, Bacon, karamellisierten Zwiebeln, Salat und erneut mit Burgersauce belegen. Deckel drauflegen, Spießchen durchstecken und servieren.

