

Cheeseburger

Rezept von besserbissen.de

1. Buttermilch Buns (ergibt 12 Buns á 70 g)

500 g Weizen-Mehl Typ 550
1 Ei - getrennt in Eigelb und Eiklar
1/2 Stk. Hefe (20 g)
30 g Zucker
10 g Salz
30 g Rapsöl
270 ml Buttermilch
4 EL Sesam - hell und schwarz gemischt

Die Buttermilch in eine Rührschüssel geben, die Hefe hinein bröseln, Eigelb, Zucker, Salz, Rapsöl und Buttermilch zufügen und zuletzt das Mehl dazu geben. In einer Küchenmaschine mit Knethaken etwa 10 min. verkneten, dabei ein paar EL Wasser zufügen, bis sich der Teig leicht vom Schüsselrand löst und geschmeidig ist.

Den Teig an einem warmen Ort mit einem Tuch abdecken und 30 min. gehen lassen. Dann 12 Brötchen mit je ca. 70 g portionieren, rundwirken und schleifen.

Die Brötchen auf ein Backblech mit Backpapier geben, dabei genug Abstand einhalten. Mit einem Tuch abdecken und noch einmal 30 min. gehen lassen.

Das Eigelb mit 2 EL Wasser mischen. Die Brötchen vorsichtig damit einpinseln, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 12 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und unter einem Tuch abkühlen lassen. So werden die Buns schön weich.

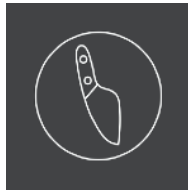
2. Pattys (ergibt 12 Patty á 120 g)

1000 g mageres Rindfleisch (aus der Schulter oder Keule z.B. Falsches Filet, Bürgermeisterstück, Unterschale, Hüfte)
500 g durchwachsenes Schweinefleisch aus dem Nacken

12 Sch. Cheddar
2 EL Schmalz oder Rapsöl

Beide Fleischsorten grob würfeln, gut mischen und mit der 5 mm Scheibe wolfen. Je 120 g Fleisch in einen einen 10 cm Servierring geben und leicht andrücken. Die Pattys von beiden Seiten salzen und im Backofen bei 80 °C ca. 30 min garen, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist.

In einer heißen Pfanne in 2 EL Schmalz oder auf dem Grill kurz von beiden Seiten anbraten, pfeffern und mit dem Käse belegen.



Cheeseburger

Rezept von besserbissen.de

3. Mayonnaise

300 ml Rapsöl
1 TL Senf
1/2 TL Salz
1 Ei
1 TL Zitronensaft

Alles in einen Mixbecher geben, den Pürierstab hineinstellen und anstellen. Nicht bewegen, bis die Mayonnaise immer dicker wird. Dann den Pürierstab leicht neigen und erst ganz zum Schluss langsam nach oben ziehen.

4. Ketchup / BBQ-Sauce

150 g Haushaltszucker
20 g Stärke
12 g Salz
150 ml Cola
50 ml Branntweinessig
120 g Tomatenmark (2-fach-konzentriert)
50 g Apfelmus
4 g Garam Masala

Zucker, Salz und Stärke in einem Topf mischen. Cola und Essig zufügen, dabei mit einem Schneebesen rühren und alles langsam zum köcheln bringen. Erst wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat und die Stärke gequollen ist, das Tomatenmark, Garam Masala und den Apfelmus zufügen.

Mit Tabasco und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

5. Burger-Sauce

3 EL Ketchup / BBQ-Sauce
1 EL Senf
1/4 Römer- oder Eisbergsalat - in feine Streifen geschnitten
3 EL Mayo (siehe Rezept)
1 TL Paprikapulver geräuchert
2 Gewürzgurken - in feine Würfel schneiden
1 TL Zitronensaft
2 Tomaten - geviertelt, entkernt und fein gewürfelt

Alles miteinander verrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.