

BEEF BURGER 2.0

Ergibt 4 Portionen

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 60 min

Ruhezeit: 1,5 Std



Zutaten

BRIOCHE BUNS

Teig

- 3 EL Milch, lauwarm
- 40 gr Zucker (1 EL davon für den Vorteig)
- 420 gr Weissmehl (1 EL davon für Vorteig)
- 1/2 Würfel Frischhefe
- 1 Ei
- 2,5 dl handwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 40 gr Butter

Beef Patty

- 500 gr bestes Rindshackfleisch
- 1 kleines Ei
- 1 TL gehäuftes Milchpulver
- 1 EL Haferflocken
- etwas frischer Peterli (Petersilie), gehackt
- 1 TL getrocknete, italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer

Zum Glasieren

- 1 Eiweiss
- 1 EL Wasser
- 1 Prise Salz

Buns Dopping

- 40 gr Pankomehl (asiatisches Paniermehl)
- 60 gr Cheddar, gerieben

Tartarsauce

- 200 gr Essiggürkli (Cornichons), feingehackt
- 200 gr Mayonnaise, zb Thommy

Fertigstellen

- 3-4 Tomaten, in Scheiben
- Salatblätter
- Burgersauce (separates Rezept, unten angefügt)
- Cheddarkäse, gerieben

1. Für die Brioche Buns zuerst mit dem Vorteig beginnen. Dazu die lauwarme Milch und je 1 EL Mehl und Zucker verrühren und 10 min stehen lassen. In der Zwischenzeit das Ei mit dem restlichen Zucker leicht aufschlagen
2. Nun das restliche Mehl mit dem Vorteig, dem Salz und dem Wasser mit der Knetmaschine verrühren. Danach den Butter zugeben und 6 min kneten lassen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und ums Doppelte aufgehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Beef Patty zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten → gut abschmecken. In vier Portionen teilen und zu Pattys formen. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank geben.
4. Für die Tartaresauce, Mayonnaise und gehackte Gürkchen vermischen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
5. Nun den Teig von Hand mit etwas Mehl verkneten und 8 Buns formen. Auf das Blech geben, wieder mit dem feuchten Tuch bedecken und nochmals 30 min ruhen lassen. Vor dem Backen, die Glasur auf die Buns streichen und das Pankomehl mit dem Cheddar darüber streuen.
6. Backen: 200 Grad Umluft / 15-18 min. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Bis hier kann das Gericht vorbereitet werden.
7. Fertigstellen: Die Pattys in etwas Bratbutter 5 min braten. Buns durchschneiden und auf den Boden 1 EL Tartaresauce streichen und mit Tomatenscheiben belegen. Salatblatt, etwas Burgersauce und dann das Patty darauflegen. Dann nochmals ein Salatblatt und etwas Tartaresauce und zum Schluss noch etwas geriebener Cheddar. Den Bunsdeckel aufsetzen und sofort servieren.

Tipp: Restliche Buns einfrieren und bei Gebrauch 2 Std vorher aus dem Kühler nehmen und nochmals bei 220 Grad in 2 min aufbacken. Bei mehreren Personen die Fleischmenge verdoppeln, so kriegt man 8 Burgers.

Die Beefburger schmecken sündhaft gut!

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



MÄNNERSACHEN

Rezept von Belinda Kern

Zubereitung

BURGERSAUCE

Ergibt 2 Flaschen à 2,5 dl

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 50 min



Zutaten

BURGERSAUCE

- 300 gr Zwiebeln, gehacht
- 1 dl Rapsöl
- 4 EL Tomatenpüree
- 50 gr getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt (abgetropft gewogen)
- 3 EL Paprika edelsüß
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL gemahlener Koriander
- 120 gr Rohrzucker
- 2 dl Orangensaft
- 4 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Worcestersauce
- 2 TL Salz
- 1,5 dl weisser Balsamico Essig
- 2 EL Tabasco
- 4 EL Senf, grobkörnig

Zum Fertigstellen

- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Saucenbinder hell

Werkzeug

- Mixer

1. Die Zwiebeln mit dem Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und leicht glasig andünsten. Das Paprika, den Zucker, das Knoblauchpulver, das Tomatenpüree und den Koriander zugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit der Bouillon und dem Orangensaft ablöschen. Nun das Salz, die Worcestersauce und die restlichen Zutaten hineingeben und alles zugedeckt auf mittlerer Stufe 20 min köcheln lassen.
3. Danach alles fein pürieren und zurück in die Pfanne geben. Der Saucenbinder zugeben und kurz aufsprudeln lassen. Vom Herd nehmen und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
4. In saubere, heiss ausgespülte Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Tipp: Dunkel und kühl gelagert ist die ungeöffnete Sauce 2 Monate haltbar. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Wochen konsumieren.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Rezept von Belinda Kern