

Hamburger

1/3 Buns

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 8 Personen



Zutaten

500 G	Mehl
70 G	weiche Butter
1/2	Würfel Germ
100 ML	lauwarmes Wasser
100 ML	lauwarme Milch
11 G	Salz
3	Eier
40 G	Honig
2 TL	Sesam (gelb und schwarz)

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. 2 Ei Mehl, Germ, Honig und Milch vermischen und 15 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt rasten lassen.
2. Wasser, 2 Eier, Salz und Butter mixen, anschließend das Mehl dazugeben. Mit der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten durchkneten. Anschließend 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Teig auf ein bemehltes Brett geben und in 8 gleich große Teile portionieren und runde Brötchen formen (die Ränder der Teiglinge mit den Fingern immer wieder unter den Teig schieben).
4. Teiglinge nochmals 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
5. Das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Das 3. Ei verquirlen und die Buns damit bestreichen. Mit zweifärbigen Sesam bestreuen und 15 bis 18 Minuten goldgelb backen.

Info

2/3 Laibchen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 8 Personen



Zutaten

800 G	Rinderfaschiertes
	Salz
	Pfeffer
	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	Tomatenmark
	Butterschmalz

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Für die Laibchen das Faschierte mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen und 8 gleich große Laibchen formen. Diese auf 2 bis 3 cm flach drücken.
2. Eine Grillpfanne stark erhitzen, die Temperatur wieder zurückdrehen und Butterschmalz hineingeben.
3. Die Laibchen je nach Geschmack 3 – 4 Minuten pro Seite braten.

Wenn möglich nur 1x wenden.

3/3 Burger

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 8 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

.....	Mayonnaise	
.....	Ketchup	
8	SCHEIBEN	Käse	
.....	8 BLÄTTER	Eisbergsalat	
.....	4 STUECK	Essiggurkerl	
.....	8	SCHEIBEN	Tomaten
.....	1	rote Zwiebel
.....	Cayennepfeffer	
.....	50 ML	Ahornsirup
.....	8	SCHEIBEN	Frühstücksspeck
.....

Zubereitung

1. Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ahornsirup bestreichen und etwas Cayennepfeffer drüberstreuen. Den Speck im Rohr knusprig backen.
2. Tomaten, Zwiebel und Gurken in Scheiben schneiden, Salat waschen und in entsprechende Stücke brechen.
3. Buns aufschneiden. Den Salat ganz unten platzieren, darauf das Laibchen setzen und den Käse auf das heiße Fleisch legen. Ketchup und Mayonnaise darauf verteilen. Tomaten, Gurken und Zwiebel darauf legen und mit Speck abschließen. Den Deckel des Buns darauf setzen und servieren.