

Burger mit Zwiebeln, Coleslaw, Gewürz-Ketchup und Pommes

Für zwei Personen

Für den Bun:

150 g Weizenmehl Type 550	$\frac{1}{4}$ Würfel frische Hefe	1 EL Sesam
16 g Butter	2 EL Milch	1 Ei
60 ml warmes Wasser	7 g Zucker	1 Prise feines Salz

Für die Pommes:

2 Süßkartoffeln	2 EL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
Olivenöl	Salz	

Für den Coleslaw:

$\frac{1}{4}$ Kopf Weißkraut	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ grüne Paprika
1 Zitrone (Saft)	30 ml Mayonnaise	30 ml Naturjoghurt, 3,5%
1 TL Blütenhonig	1 TL Weißweinessig	Chili-Würzsauce
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

400 g Hackfleisch vom Rind	40 g durchwachsener	Räucherspeck in Streifen
2 Scheiben Red Leicester	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	Chili-Würzsauce
1 EL Rapsöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Für die Balsamico-Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	1 EL brauner Zucker	50 ml trockener Spätburgunder
2 EL Blütenhonig	40 ml Balsamico-Essig	Olivenöl

Für den Gewürz-Ketchup:

100 g geschälte Tomaten	20 g getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 EL Aceto Balsamico	1 Msp. gemahlener Zimt	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz		

Für die Garnitur:

1 Strauchtomate	$\frac{1}{4}$ Kopfsalat
-----------------	-------------------------

Für den Bun:

40 ml warmes Wasser und 1 EL Milch mit Zucker und Hefe mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Ei aufschlagen und verquirlen. Mehl, Salz, $\frac{1}{4}$ Ei und flüssige Butter hinzufügen und zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in zwei Portionen aufteilen, mit Mehl bestäuben und Kugeln formen. Die Teigkugeln auf ein Backblech mit Backpapier legen und leicht andrücken.

Das restliche Ei mit 1 EL Milch und 20 ml Wasser verquirlen, und die Teigkugeln damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen.

Die Burgerbuns in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aufschneiden.

Für die Süßkartoffeln-Pommes:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und in längliche Stifte schneiden. Die Stifte mit Stärke in einen Gefrierbeutel geben und gleichmäßig damit ummanteln. Stifte in eine Schüssel geben und mit Öl, Paprikapulver und Salz marinieren.

Stifte auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 20 Minuten in den Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze geben.

Für den Coleslaw:

Die Zitrone halbieren und auspressen. Mayonnaise, Joghurt, Blütenhonig, Weißweinessig, ein Viertel des Zitronensafts, Chili-Würzsauce, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schale vermischen. Das Kraut vom Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Karotten von den Enden befreien, schälen und würfeln. Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Mit dem Dressing marinieren und im Kühlschrank kalt stellen.

Für das Fleisch:

Das Rinderhackfleisch in zwei Portionen teilen, mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen und zu 2 cm dicken Pattys flach drücken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Pattys salzen und pfeffern und darin anbraten. Eine weitere Pfanne aufsetzen und Räucherspeck kross anbraten. Pattys nach einer Minute wenden und mit Chili-Würzsauce beträufeln und mit Senf bestreichen. Nach einer weiteren Minute Räucherspeck und Käse auf den Patty legen. Etwas Wasser in die Pfanne geben und sie für 20 Sekunden bei geschlossenem Deckel überbacken.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit braunem Zucker bestreuen. Rotwein und Essig angießen und reduzieren lassen. Mit Honig abschmecken.

Für den Gewürz-Ketchup:

Die Tomaten zusammen mit den getrockneten Tomaten zerkleinern und vermengen. In einem kleinen Topf etwas Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und im Topf anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Zitrone halbieren und auspressen.

Tomatenmischung, Chilischote, Zimt, Zitronensaft und 10 ml Wasser hinzugeben und für 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und pürieren. Etwas Ketchup auf den unteren Teil des Burgerbuns streichen.

Für die Garnitur:

Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Salat waschen und trockentupfen. Coleslaw in eine kleine Salatschüssel geben. Den Burger mit den Balsamico- Zwiebeln, Tomate, Salat und Fleisch zusammensetzen und mit einem Holzspieß fixieren.

Den Burger mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, Coleslaw und Süßkartoffel-Pommes auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Hintereck am 02. Mai 2017