

Cheeseburger mit Guacamole, Zwiebel im Bierteig, Coleslaw

Für zwei Personen

Für die Burger-Brötchen:

200 g Mehl	1 Ei	8 g frische Hefe
125 ml Milch	3 EL Sesam	4 g Salz

Für die Frikadelle:

400 g Rinderhack	1 Ei	2 Scheiben Cheddar-Käse
3 EL Schwarzbier	rosenscharfes Paprikapulver	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Guacamole:

1 Avocado	2 Rispentomaten	1 Limette
1 TL Schmand	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Schnittlauch-Creme:

4 EL Mayonnaise	2 EL griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Burger:

1 Eisbergsalat

Für die Zwiebelringe:

2 rote Zwiebeln	30 ml Schwarzbier	70 g Mehl
1 Ei	Öl	Salz

Für den Coleslaw:

200 g Weißkohl	1 mittelgroße Karotte	1 EL Mayonnaise
1 EL griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Burger-Brötchen:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen.

Mehl, Hefe, Milch und Salz in eine Küchenmaschine geben und gründlich mit den Knethaken vermengen. Je nach gewünschter Größe 2 Brötchen formen und auf ein Backblech legen. Ei trennen, die Brötchen mit dem Eigelb bepinseln und mit Sesam bestreuen. Die Brötchen 15-20 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und in der Mitte aufschneiden.

Für die Frikadelle:

Hackfleisch, Ei und Bier vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und Frikadellen in der gewünschten Größe passend zum Brötchen formen.

Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen. Die Frikadellen in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.

Zum Schluss je eine Scheibe Cheddar auf die Frikadellen legen und schmelzen lassen.

Für die Guacamole:

Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocado aufschneiden, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken. Eine Hälfte der Limette auspressen und den Saft zur Avocado dazugeben. Die Tomatenwürfel und den Schmand hinzufügen. Alles verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Für die Schnittlauch-Creme:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden.

Mayonnaise, Joghurt und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die unteren Brötchenhälften damit bestreichen.

Für die Burger:

Die Salatblätter abtrennen, waschen und vorsichtig abtupfen. Erst die Salatblätter auf die untere Brötchenhälfte auf die Sauce legen, danach die Frikadelle darauf geben. Die Guacamole darauf verteilen und den Burger mit der zweiten Brötchenhälfte schließen.

Für die Zwiebelringe:

Mehl, Ei, Bier und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Zwiebeln abziehen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Zwiebelringe durch den Teig ziehen, dann in 180 °C heißem Fett 2 Minuten frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Coleslaw:

Weißkohl putzen und die Karotte schälen. Beides in sehr dünne, ca. 2,5 cm lange Streifen schneiden und in einer Schüssel vermengen. Zitrone auspressen. Mayonnaise, Joghurt und einen Spritzer Zitronensaft mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einer anderen Schüssel gut vermischen. Danach über die Weißkohlmischung gießen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kaja Schlumm am 16. September 2019