

Bread-Bun-Burger, Rindfleisch-Blutwurst-Patty, Cheddar

Für zwei Personen

Für den Soda-Bread-Bun:

150 g Weizenmehl	100 g Weizenvollkornmehl	200 ml Buttermilch
1 Ei, Größe M	1 TL Natron	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 TL Kümmelsamen	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

Für das Patty:

200 g Rinderhackfleisch	50 g Blutwurst	4 Scheiben Cheddarkäse
80 g Butterschmalz	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Stout-Bier-Sauce:

1 Schalotte	330 ml Stout-Bier	1 TL Tomatenmark
1-2 EL Vollrohrzucker	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Senfpulver	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Fleischtomate	1 Gewürzgurke	40 g Butter
40 g Sauerrahm		

Für den Soda-Bread-Bun:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Natron, Backpulver, Kümmelsamen, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Ei und Buttermilch einrühren und alles kurz zu einem Teig kneten. Aus dem Teig einzelne Buns formen und im heißen Ofen etwa 20 Minuten ausbacken.

Für das Rindfleisch-Blutwurst-Patty:

Blutwurst pellen und würfeln. Mit Rinderhackfleisch, Ei und Kreuzkümmel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse zwei Burger-Patties formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Patties in der heißen Pfanne anbraten. Patties wenden, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und 1-2 Scheiben Cheddar auf jedes Patty legen. Die Hitze etwas reduzieren und die Pfanne mit einem Deckel verschließen, damit er Käse schmilzt.

Für die Stout-Bier-Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte, Bier, Tomatenmark, Vollrohrzucker, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Senfpulver in einen kleinen Topf oder Sauteuse geben und gut verrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und bei mittelstarke Hitze einreduzieren lassen bis eine sirupartige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, separat etwas Stärke mit 1 Esslöffel Wasser verrühren und in den Topf geben.

Für die Garnitur:

Soda-Bread-Buns halbieren und die Innenseiten mit Butter bestreichen.

Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Gewürzgurke ebenfalls in Scheiben schneiden. Tomaten- und Gurkenscheiben auf die untere Brothälfte legen. Dann auf jeden Bun einen Fleisch-Patty geben. Stout-BBQ-Sauce und etwas Schmand darauf geben und die zweite Brothälfte als Deckel auflegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Darius Kühner am 12. Mai 2021