

Frikadellen-Burger

Für 6 Personen

Für die Brötchen:

400 g Mehl	35 g Butter	35 g Milchpulver
20 g Zucker	20 g Hefe	175 ml Wasser
1 Eigelb	1 Ei	1 Prise Salz

Für das Chili-Ketchup:

2 rote Chilischoten	2 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	4 EL Tomatenmark	1 EL Curry
200 ml Gemüsebrühe	2 EL Honig	2 EL Apfelessig
etwas Rohrzucker	etwas Salz, Pfeffer	

Für die Fleischküchle:

1 Brötchen vom Vortag	ca. 100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie
3 Schalotten	4 EL Butterschmalz	500 g Schweinehack
1 EL scharfer Senf	1 Ei	1 TL Paprikapulver, edelsüß
etwas Salz, Pfeffer		

Zusätzlich:

1 Zwiebel	1 EL Butter	1 Tomate
1/2 Salatgurke	einige Blätter Romanasalat	

Für die Brötchen Mehl mit Butter, Milchpulver, Zucker, zerbröselter Hefe, Wasser, Eigelb, Ei und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben, diese mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig darauf stürzen. Den Teig leicht ausklopfen, dann tennisballgroße Kugeln formen und diese auf ein Backbrett setzen. Die Teigkugeln mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (wenn möglich mit Backstein). Die Teigkugeln direkt auf den heißen Backstein (ersatzweise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech) setzen und ca. 15-20 Minuten knusprig backen. Für das Chili-Ketchup Chilischoten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark und Chili zugeben und anrösten. Curry untermischen, mit der Gemüsebrühe ablöschen, Kastanienhonig und Essig zugeben und alles zu einer dicklichen Sauce einkochen, diese pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Fleischküchle das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, dann in eine Schüssel umfüllen. Dazu Hackfleisch, Senf, Ei, Paprikapulver, Petersilie und das eingeweichte Brötchen geben. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Fleischküchle formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Rinde schneiden, diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anschwitzen, mit Salz würzen. Tomate und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und zurecht zupfen. Die Brötchen aufschneiden und den Boden mit Chili-Ketchup bestreichen. Darauf Salatblätter, Tomaten- und Gurkenscheiben geben, darauf ein Fleischküchle und ein paar gebratene Zwiebelringe. Mit dem Brötchendeckel abdecken und auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 23. April 2015