

Mini-Burger

Für 8 Stück

Rosmarinbrötchen:

| | | |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------|
| 200 g Mehl | 10 g Hefe | $\frac{1}{2}$ TL Salz |
| 1 EL gehack. Rosmarinnadeln | 1-2 EL Olivenöl | |

Frikadellen:

| | | |
|---------------------------|----------------------------|------------------------|
| 60 g entrindetes Weißbrot | 6-8 EL lauwarme Milch | 1 rote Zwiebel |
| 2 Zehen Knoblauch | 5 EL Olivenöl | 2 EL glatte Petersilie |
| 1 TL Thymian | 400 g gemisch. Hackfleisch | 2 Eigelb |
| 60 g geriebener Parmesan | 1 TL mittelscharfer Senf | Salz, Pfeffer |

Außerdem:

| | | |
|-----------------|--------------|--------------|
| Tomatenscheiben | Salatblätter | 3-4 EL Pesto |
|-----------------|--------------|--------------|

Rosmarinbrötchen:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Zerbröckelte Hefe in die Mulde geben, drei bis vier Esslöffel lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel Hefe und Wasser in der Mulde etwas verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort circa zehn Minuten gehen lassen. Weitere sechs bis sieben Esslöffel lauwarmes Wasser und Salz hinzufügen. Alles mit den Knet-
haken des Handrührgerätes einige Minuten verkneten. Zum Schluss den gehackten Rosmarin unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort circa eine Stunde gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und in acht Portionen teilen. Kugeln formen und auf ein bemehltes Backblech setzen. Mit Öl bepinseln. Auf der zweiten Schiene von unten circa 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Rost abkühlen lassen, durchschneiden.

Frikadellen:

Weißbrot würfeln, mit Milch beträufeln und circa fünf Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kurz andünsten. Zum Schluss Petersilie und Thymian hinzufügen, Mischung etwas abkühlen lassen.

Hackfleisch mit eingeweichtem Brot, Eigelb, Zwiebel-Kräuter-Mischung, Parmesan und Senf verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, dafür eventuell eine kleine Probefrikadelle braten.

Mit angefeuchteten Händen (eventuell mit Hilfe eines Eisportionierers) acht Kugeln formen. Hackfleischkugeln jeweils etwas flach drücken und im restlichen heißen Olivenöl von jeder Seite circa fünf Minuten braten.

Mit Salat, Tomatenscheiben und Pesto in den Rosmarinbrötchen anrichten.

Cornelia Poletto am 01. November 2009