



BURGER A LA JOCHDOHLE

Hamburgerbrot

ergibt 12 Hamburger Brötchen

- 500 g glattes Mehl (Type700)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 200 g Milch
- 100 g Butter
- 35 g Zucker
- 2 Stk. Ei
- 2 Stk. Eigelb
- 1 Prise Meersalz
- 100 ml Milch und 1 Ei zum Bestreichen

Am besten bereitet ihr den Teig in einer Rührmaschine mit Knethaken zu. Milch, Butter und Eier auf Zimmertemperatur erwärmen. Die Trockenhefe mit dem Mehl mischen. Anschließend Milch, Eier und Salz begeben und auf langsamer Stufe kneten. Sobald das Mehl mit der Flüssigkeit einen Teig zu bilden anfängt, die Butter Stück für Stück begeben.

Den Teig mindestens 10 Minuten kneten, damit das Mehl richtig quellen kann und ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig im Topf bei Raumtemperatur oder in einem Ofen mit Garstufe gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt.

Anschließend 80 g Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Die Brötchen noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann die Buns mit der lauwarmen Milch-Ei Mischung bestreichen und im Heißluftofen bei 180 C° ca. 20 Minuten backen.



Burgersauce

- 150 g geschälte und gewürfelte Tomaten
- 150 g Ketchup
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 1 EL gehackte Essiggurken
- 1 EL gehackte eingelegte Pfefferoni
- 2 EL Muscovadozucker od. Rohrzucker
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 TL Meersalz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 TL Worcestershiresauce
- Olivenöl zum anschwitzen

Gehackte Zwiebel und Knoblauch in reichlich Olivenöl anschwitzen. Zucker, Honig und Tomatenmark beigeben und kurz weiter dünsten. Mit Essig ablöschen und die gehackten Tomaten dazu geben.

Alles langsam köcheln lassen bis die Sauce richtig eingedickt ist. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken. Sobald alles abgekühlt ist, die Sauce mit dem Ketchup und dem sauren Gemüse mischen.



Burgermix

ergibt ca. 5 Patties

1 kg faschiertes, gut marmoriertes Rindfleisch

1 Stk. Gehackter Zwiebel

1 Stk. Ei

1 EL gehackte Petersilie

50 g Butter

Meersalz und Pfeffer zum Würzen

Zwiebel in Butter anschwitzen, Petersilie begeben und kurz mitdünsten. Das Fleisch mit den abgekühlten Zwiebeln und allen anderen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 200g schwere Patties formen.

Für 5 Burger braucht ihr zusätzlich

1 Rote Zwiebel in Scheiben geschnitten

1 Ochsentomate in Scheiben geschnitten

5 Scheiben Scamorza Käse (geräucherter Mozzarella)

5 Blätter Lollo Rosso od. Eichblattsalat

Anschließend wird das Burger Brötchen halbiert und auf beiden Seiten getoastet. Grillt die Burger Patties am besten auf einem Holzkohlegrill, ansonsten in einer Pfanne bei sehr hoher Hitze. Kurz bevor der Burger schön rosa gebraten ist, gebt den Käse darauf, damit der Käse genug Zeit hat, um zum Schmelzen. Legt die Zwiebelscheiben kurz auf den Grill bis sie leicht karamellisiert sind. Bestreicht dann die beiden Brötchen mit der Burgersauce und legt den Salat und eine Tomatenscheibe auf die untere Hälfte. Zum Schluss kommt das Fleisch mit dem geschmolzenen Käse und den Zwiebeln. Mahlzeit!