

Der
Ultimative
Burger



● *Rind*

⌚ ca. 3h 50 min

○○○ mittel



Personen: 4 · Zubereitung: 60 min · Gesamtzeit: 3h 50 min

Schwierigkeit: mittel · **Teilstück: Rinder-Faschiertes**

ZUTATEN

Patties (Fleischlaibchen)

- 800 g ehrlich.tirol Rinder-Faschiertes
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Prise Pimentón de la Vera
- 1 EL Butterschmalz
- 100 ml Milch
- 150 ml Wasser
- 3 Eier
- 11 g Salz
- 70 g weiche Butter
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 TL weißer Sesam

Buns (Burgerbrötchen)

- 500 g Mehl glatt,
- Mehl zum Bestäuben
- ½ Würfel Germ
- 40 g Honig

Toppings

- 8 Scheiben durchwachsener Speck (3–4 mm dick)
- 50 ml Ahornsirup
- Cayennepfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 8 in Öl eingelegte Tomaten
- 4 große eingelegte Essiggurken
- 80 g Vogersalat
- 8 Scheiben Schmelzkäse
- Ketchup
- Mayonnaise



ZUBEREITUNG

01. Mindestens 2 ½ Stunden bevor die Burger gegessen werden, mit der Zubereitung der Burger-Buns beginnen. In einer Schüssel das „Dampfl“ ansetzen: 2 EL Mehl, Germ, Honig und Milch vermischen und 15 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt rasten lassen. Dann Wasser, 2 Eier, Salz und Butter untermischen, anschließend 500 g Mehl dazugeben. Mit dem Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine gründlich vermengen. Den Teig 5 Minuten kneten, anschließend 60 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. **02.** Ein Nudelbrett mit Mehl bestäuben, den Teig darauflegen und ebenfalls bestäuben. Den Teig mit einer Teigkarte in 8 gleich große Portionen teilen. **03.** Die einzelnen Teiglinge rundwirken (die Ränder des Teiglings mit den Fingern immer wieder unter den Teig in die Mitte schieben). So entsteht die notwendige Spannung auf der Oberfläche, die Teigränder verschwinden an der Unterseite. **04.** Die Teigstücke mit Mehl bestäuben und 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **05.** Das 3. Ei aufschlagen und die Burger-Buns damit bestreichen. Mit beiden Sesamsorten bestreuen und 15–18 Minuten im Backrohr goldgelb backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. **06.** Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, den Ahornsirup gleichmäßig darüber verteilen und pro Scheibe 2–3 Prisen Cayennepfeffer darüberstreuen. Das Blech ins Backrohr schieben und den Speck ca. 5 Minuten rösten. Der Speck ist fertig, sobald er knusprig ist. **07.** Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. **08.** Für die Patties das Faschierte mit Tomatenmark und Pimentón de la Vera mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Faschierte in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese auf 2–3 cm flach drücken. Eine Grillpfanne stark erhitzen, die Temperatur wieder zurückdrehen und das Butterschmalz gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Die Patties je nach Vorliebe 3–4 Minuten pro Seite braten, wenn möglich nur einmal wenden. **09.** Toppings bereitstellen: eingelegte Tomaten abtropfen lassen, Essiggurken in dünne Scheiben schneiden und die Burger-Buns aufschneiden. Den Vogerlsalat auf der Unterseite der Buns verteilen, darauf die Patties platzieren und den Gouda auf das heiße Fleisch legen. Ketchup oder Mayonnaise auftragen. Tomaten, Essiggurkenscheiben und Zwiebel darauflegen und mit dem krossen Speck abschließen. Den Deckel der Buns aufsetzen – und der ultimative Burger ist fertig.

TIPP

Besonders gut schmeckt der Burger, wenn die Buns ganz frisch aus dem Backrohr kommen und beim Servieren noch warm sind. Sind sie nicht mehr ganz frisch, am besten aufschneiden und toasten.



HAT´S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrlich.tirol oder [Instagram/ehrlich.tirol](https://instagram/ehrlich.tirol)

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte

