



Burger

Zubereitung

Das warme Wasser, die warme Milch, den Zucker und die Hefe in einer Schüssel vermischen. Etwa 5 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit ein Ei aufschäumen. Das Mehl mit dem Salz vermischen und Öl zufügen und mit den Fingern kneten, bis sich kleine Krumen ergeben haben. Die Hefe-Mischung und das Ei mit einem Kochlöffel untermischen, bis die Masse klumpt.

Nun beginnt der Workout-Teil: Den Teig 10 Minuten feste kneten, bis er seidig glänzt. Den Teig dann etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig acht Brötchen formen und auf einem Backpapier verteilen und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen, eine Schüssel Wasser auf den Boden des Ofens stellen und die Burger Buns etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Sesam darauf verteilen. Auskühlen lassen.

Für den Burger:

Zuallererst Zwiebeln grob schneiden (Zwiebelringe) und in etwas heißem BONA Pflanzenöl kurz anschwitzen. Dann eine Brise (nicht zu viel!) Zucker hinzugeben, Hitze auf ein Minimum reduzieren, und die Zwiebeln mehrere Minuten „weichkochen“. Warm stellen. (kann ruhig weiter vor sich hin köcheln, je weicher desto besser) Etwas Ketchup, BBQ-Sauce und wenig Mayo miteinander vermischen (kommt als „Unterlage“ auf die Burger Buns) Faschiertes ordentlich salzen/pfeffern und ca. 2cm dicke, gleichmäßig runde Patties formen. Machst du die Patties zu dünn, werden sie trocken!! Also nicht mit dem Fleisch geizen! ;-) (Durchmesser der Patties sollte der Größe deiner Burger Buns entsprechen Grillpfanne (ohne Öl) ordentlich aufheizen.

Dann wenig BONA Pflanzenöl in die Pfanne und ab mit dem ersten Patty schön in die Mitte Wichtig: Pfanne nicht schütteln, nicht das Patty ständig herumschieben, schön heiß in Ruhe anbraten lassen, ca. bzw. max. (!!) 2 Minuten.

Dann wenden (jetzt sollten schon schöne Grillstreifen auf der Oberseite sein, wenn nicht, dann war die Pfanne nicht heiß genug und du bist ein lausiger Koch. *gg* Sofort nach dem Wenden eine angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin im Ganzen und ein Stück Butter hinzugeben.

Nach ca. 1 Minute, nachdem sich alle Aromen schön miteinander vermischt haben, mit einem Löffel das Patty mehrmals mit dem Butter/Knoblauch/Rosmarin-Gemisch übergießen. Dann ein paar Jalapeños direkt auf das Fleisch legen und mit einer schönen Scheibe Schmelzkäse zudecken. Nach weiteren 1 bis 2 Minuten (je nachdem wie dick dein Patty ist) Fleisch auf einen Teller mit Küchenpapier legen und ruhen

Zutaten

Brioche Burger Buns:

3 EL warme Milch
240 ml warmes Wasser
2 TL Hefe
2 1/2 EL Zucker
2 Eier
360g Mehl Typ 1050
40g Mehl Typ 405
1 1/2 TL Salz
2 1/2 TL BONA Pflanzenöl
Sesam

Burger:

800g reines/frisches
Rinderfaschiertes - doppelt faschiert
(Fettanteil ca. 20%)
3 große weiße Zwiebeln
3 rote Zwiebeln
2 oder 3 große, fleischige Tomaten
1 Packung Frühstücksspeck (vom
Schwein)
Essiggurken geschnitten (gibt's schon
fertig zu kaufen, mit Wellenschnitt)
Jalapeños (eingelegt, geschnitten)
Knoblauch
BONA Pflanzenöl
Rosmarin (frisch und im Ganzen)
Eier
Salz, Pfeffer
Zucker
Ketchup
Mayo
BBQ-Sauce (hier habe ich einfach
eine fertige gekauft)

lassen.

In der Zwischenzeit in einer separaten Pfanne ein paar Scheiben Speck knusprig braten (der darf ja nicht wabern, also solange in der Pfanne lassen, bis er steif und knusprig wie ein Kartoffelchip ist!!) Dazu ein Spiegel-Ei.

Das Brötchen in der Mitte durchschneiden und beide Hälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben, in der du das Patty gebraten hast. Dieses saugt den Saft und damit alle Aromen auf, soll aber auch leicht angeröstet werden.

Anrichten: Den Brötchen-Boden mit der Ketchup/BBQ-Sauce bestreichen. Dann eine ordentliche Schicht Zwiebeln, darauf das Patty, dann Essiggurkerl, Tomaten, Speck und zum Schluß das Ei. That's it! Als Beilage habe ich frische Ofenkartoffeln geschnitten, in Salzwasser vorgekocht und dann mit Schale frittiert. Sehr lecker!!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Barbara Binder.