

REZEPT



ZUTATEN

Burger Brötchen

- 100 ml Warmes Wasser
- 2 EL Warme Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 17 g Zucker
- 1 TL Salz
- 42 g Geschmolzene Butter
- 220 g Mehl Typ 550 / W700
- 30 g Mehl Typ 405
- 1 Stk Ei

Sesam zum Bestreuen

Zum Bestreichen:

- 1.5 EL Wasser
- 1.5 EL Milch
- 1 Stk Ei

BBQ Sauce

- 2 EL Rapsöl
- 50 g Ketchup
- 15 g Rote Zwiebeln
- 4 TL Paprikapulver edelsüß
- 5 cl Apfelbalsam Essig
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 0.5 TL Schwarzer Pfeffer
- 22 Tropfen Baergfeuer
- 2 TL Brauner Zucker
- 0.5 TL Kreuzkümmel
- 10 cl Bourbon Whiskey

Burger & Toppings

- 800 g Rindfleisch gehackt
- 4 Scheiben Schweizer Käse
- 1 Stk Rote Zwiebeln
- 8 Scheiben Speck
- 4 Stk Eisbergsalatherzen
- 2 Stk Tomaten
- 4 Stk Essigurken

BBQ CHEESE BURGER mit Baergfeuer Chilisauce

Zubereitung

Burger Brötchen

Warmes Wasser, Milch, Zucker und Hefe miteinander vermengen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl, Salz, Eier und geschmolzene Butter hinzugeben. Den Teig kurz geschmeidig kneten und 1 Stunde an warmem Ort zugedeckt gehen lassen. Aus dem Teig ca. 90g Teiglinge rollen, aufs Backblech mit Backpapier legen und flach drücken. Nochmal eine halbe Stunde gehen lassen. Wasser, Milch und Ei Gemisch verquirlen und Teiglinge bestreichen, danach mit Sesam bestreuen. Teiglinge im vorgewärmten (200° C Ober-Unterhitze) Backrohr goldbraun backen.

BBQ Sauce

Zwiebeln und Knoblauch in Rapsöl dünsten. Ketchup, Gewürze und Essig hinzugeben. Brauner Zucker anrösten und mit Bourbon Whiskey ablöschen. Mit Baergfeuer Chilisauce schärfen. Ca. 30 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen und bis zur gewünschten Konsistenz rühren.

Burger & Toppings

Die roten Zwiebeln, Salat, Tomaten und Essigurken schneiden und beiseite legen. Käse reiben. Aus dem Rindshackfleisch ca. 3 cm hohe Patties formen. Patties auf mittel-hoher Stufe anbraten. Wenn die Seiten braun werden, Patties wenden und Käse darauf geben. Patties rausnehmen und kurz ruhen lassen. Burger Brötchen in der Pfanne kurz anrösten und mit BBQ Sauce bestreichen.

Alles zusammensetzen und genießen!

4 Personen

i perfekt auch für das nächste BBQ!

www.baergfeuer.ch