

# REZEPT



## ZUTATEN

### Burger Brötchen

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

### Zum Bestreichen:

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

### Zum Bestreuen:

- etwas Sesam

### BBQ Sauce

- 15 g Rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl
- 50 g Ketchup (z.B. Stokes)
- 4 TL Paprikapulver edelsüss
- 0.5 TL Schwarzer Pfeffer
- 0.5 TL Kreuzkümmel
- 5 cl Apfel-Essig (z.B. Alpstein)
- 2 TL Brauner Zucker
- etwas Baergfeuer Chilisauce
- 10 cl Bourbon Whiskey

### Burger & Toppings

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

## BBQ CHEESE BURGER mit Baergfeuer Chilisauce

### Zubereitung

#### Burger Brötchen

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

#### BBQ Sauce

Zwiebeln und Knoblauch im Rapsöl dünsten. Ketchup von Stokes, Gewürze und Alpstein Balsam-Essig aus Äpfeln hinzugeben. Braunen Zucker rösten und mit Bourbon Whiskey ablöschen. Mit Baergfeuer Chilisauce (ca. 22 Tropfen) schärfen. Unter ständigem Rühren ca. 30 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis zur gewünschten Konsistenz.

#### Burger & Toppings

Die roten Zwiebeln, Salat, Tomaten und Essiggurken schneiden, beiseitelegen. 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. Die Speck-Scheiben anbraten. 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](http://www.baergfeuer.ch)