

Mini-Cheeseburger 2.0



Zutaten (für ca. 25 Stück)

Für die Mini Burger-Buns

- 10 g Hefe
- 1 Prise Zucker
- 250 ml lauwarme Milch zzgl. 2 EL zum Bestreichen
- 600 g Mehl
- 1,5 TL Salz
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 3 EL helle Sesamsaat

Für die Patties

- 1/2 Bund Petersilie
- 800 g Rinderhack
- 2-3 EL Senf

- Salz und Cayennepfeffer
- 3-4 EL Sonnenblumenöl

Für die BALSAMICOWIEBELN

- 4 rote Zwiebeln
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL brauner Zucker
- 80 ml dunkler Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer

Außerdem

- 4 Tomaten
- 1 Gurke
- 4-5 Blätter Eisbergsalat
- 150 g Cheddar in Scheiben
- etwas Ketchup oder Senf nach Belieben
- Holzspieße zum Feststecken

Nährwerte

Pro 100 Gramm

229 kcal
10 g Eiweiß
13 g Fett
19 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 2 Stunden zzgl. 1 Stunde 20 Minuten Ruhezeit

Zubereitung

1. Für die Burger-Buns Hefe mit Zucker in die Milch bröseln und darin auflösen. Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und die Hefemischung hineingießen. Mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Butter und Eier zum Teigansatz geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen für die Patties Petersilie waschen, trocken tupfen und die abgezupften Blättchen fein hacken. Hackfleisch mit Petersilie, Senf, Salz und Cayennepfeffer verkneten.
4. Hackmasse mit feuchten Händen zu ca. 25 kleinen Patties formen. Rapsöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Patties darin nach und nach rundherum braten. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und in ca. 25 gleich große Portionen teilen.
6. Jeden Teigling zu runden Brötchen formen und mit ausreichend Abstand zueinander auf die Backbleche setzen, abgedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit für die Balsamicozwiebeln die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rundherum glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen.
8. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Dampfzugabe Stufe 2 wählen.
9. Tomaten und Gurke waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Salat waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke zupfen. Cheddarscheiben auf die Größe der Patties zuschneiden.
10. Eigelb mit restlicher Milch verquirlen und die Brötchen damit auf der Oberseite einstreichen. Mit Sesam bestreuen und im heißen Ofen 14-16 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
11. Burger-Buns halbieren und die Schnittflächen mit Ketchup oder Senf bestreichen. Die Unterseite mit Salat, Patties, Käse, Balsamicozwiebeln, Gurke und Tomate belegen. Obere Bun-Hälfte auflegen und mit einem Holzspieß feststecken.



REISER RÄT

Sie können statt der frischen Gurke auch eingelegte Gurkenscheiben verwenden. Den Cheddar können Sie durch Gorgonzola ersetzen; statt Tomate, Gurke und Eisbergsalat passen dann frische Feigen und etwas Rucolasalat.

