

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, den 29.07.2020

Klassischer Burger mit Barbecue- und Cocktailsauce

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Brötchen:

175 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Hefe, frisch
40 ml Milch, lauwarm
1 TL Honig
1 TL Butter, weich
1 Ei (Größe M)
0,5 TL Salz
1 Eiweiß (Größe M) zum Bestreichen
2 TL Sesam



Für die Hackfleisch-Patties:

600 g Rinder-Hackfleisch
1 EL Senf
1 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Cocktail-Soße:

etwas Salz
5 EL Mayonnaise
2 EL Tomaten-Ketchup
1 TL Honig
etwas Tabasco
etwas Paprikapulver, edelsüß

Für die Barbecue-Soße:

1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
50 ml Rapsöl
4 TL Tomatenmark
100 ml Apfelsaft
2 EL Balsamessig
2 TL Honig
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
etwas Rauchsatz

Außerdem:

1 Fleischtomate
1 Zwiebel, rot
einige Blätter Salat, z. B. Eisberg, Romana
1 Essig-Gurke, klein
etwas Tomaten-Ketchup

Zubereitung

1. **Für die Brötchen** das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Milch und Honig verrühren, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.

2. Vorteig, Mehl, Butter, Ei und Salz gründlich zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt weitere ca. 15–20 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig in 4 gleichgroße Portionen (à ca. 75 g) teilen, gründlich durchkneten, dann auf wenig Mehl rund (8–10 cm Ø) formen. Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dünn mit Wasser bepinseln und weitere 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Brötchen mit Eiweiß bestreichen, Sesam aufstreuen. Im heißen Ofen 15–20 Minuten hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. **Für die Hack-Patties** Hackfleisch, Senf, Eigelb, Salz und Pfeffer gründlich glatt verkneten. Aus der Masse mit einer Burger-Presse (sofern vorhanden) 4 flache Burger formen, ggf. kurz anfrieren lassen (so behalten sie beim Grillen besser die Form).
6. **Für die Cocktail-Soße** nach Belieben in kochendem Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren, abtropfen lassen. Mayonnaise, Ketchup, Honig glatt verrühren. Mit Tabasco, Paprikapulver und Salz pikant abschmecken.
7. **Für die Barbecue-Soße** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
8. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark darin andünsten. Übrige Zutaten: Apfelsaft, Essig und Paprikapulver zugeben und ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Mit Rauchsatz abschmecken und abkühlen lassen.
9. Einen Grill oder Grillpfanne auf hohe Temperatur vorheizen. Die Burger von beiden Seiten knusprig braun braten.
10. Inzwischen die Tomate waschen, putzen und waagrecht in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Salatblätter verlesen, abbrausen und trocken tupfen. Gurke in Scheiben schneiden.
11. Die Burger-Brötchen waagrecht aufschneiden, nach Belieben auf den Schnittflächen auf dem Grill oder in der Grillpfanne kurz anrösten. Untere Hälften mit etwas Cocktailsauce bestreichen, Salat darauf verteilen. Burger, nochmals etwas Soße, Ketchup, je eine Tomatenscheibe, einige Zwiebelringe und Gurkenscheiben darauf verteilen. Obere Brötchenhälfte ebenfalls mit etwas Cocktailsoße bestreichen, auflegen. Die Burger sofort servieren.