



Burgerparty

Sommer - Garten - Buger und ein kühles Bier

Man muss den Burger natürlich nicht zwingend mit einem Bier genießen, die Teile gehen auch pur. Da wir mind mit 6 Personen speisen, gibt's bei uns immer die entsprechenden Portionen:

Die Bun´s: (16 St)

360g Milch (mind 3,5% Fett)

80g Butter

660g Mehl Type 405 (300 + 360g)

30g Zucker

10g Salz

1 Würfel frische Hefe

2 verquirlte Eier

etwas Sesam

Die Masse:

1600 g Hack ($\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{2}$)

2 helle Brötchen oder 3 Scheiben Toastbrot

Milch

4 Eier

3 Möhren (geraspelt)

Kräftig würzen mit: Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika edelsüß, Cayenne Pfeffer, Oregano, etwas Muskat und etwas Chili

Wenn Ihr keinen Bacon anbraten wollt, dann könnt Ihr ersatzweise Bacon Würfel anbraten und unter das Hack mischen.

Zum portionieren eignet sich die Weber Burger Form die entweder dicke oder dünne Burger liefert, je nachdem wie herum man das Gerät befüllt. Wählt Ihr die dicke Variante, reicht die Masse für ca 12 Burger.



Der Belag:

Den kann man praktisch unendlich nach Geschmack und Belieben variieren. Wir nehmen i.d.R. Zutaten für 2 Varianten:

Basiszutaten:

400g Bacon

1 Dose Röstzwiebeln

Sandwichgurken

2 Pakete Scheibletten (Ceddar oder Gouda)

Ketchup

Mayo

P&W Burger Sauce

Texas BBQ Sauce selbst gemacht

Ein paar Salatblätter

Der Klassische:

500 g Rotkohl, Pfeffer, Salz, Zucker, zermörserter Fenchelsamen, Balsamico Essig, Olivenöl

Rotkohl klein schneiden, würzen und das Ganze mit Essig und Öl aufrühren und weg stellen.

Der Fruchtige:

2 Birnen in Scheiben geschnitten

Blauschimmelkäse

Feigenmarmelade oder Preiselbeeren oder Honig

Bacon

Der Südländer:

Die Unterseite wird dick mit Ziegenfrischkäse beschmiert, am besten gleich mit Feige und Honig veredelter Ziegenfrischkäse.

Darauf die Frico mit einer Scheibe Käse (wie beim Klassischen)

Bacon, Röstzwiebeln

Auf die Oberseite des Bun´ s kommt entweder klassisch Ketchup, Burger Sauce oder Texas BBQ Sauce, oder Feigenmarmelade oder Preiselbeeren oder/und Honig. Zum Schluss wie immer ein paar Salatblätter.



Zubereitung:

Am besten bereitet Ihr die Bun´s am Morgen selber frisch zu und lasst sie abgekühlt unter einem Küchentuch liegen:

Milch, Zucker, Butter handwarm erhitzen bis alles gelöst ist. Nicht heißer, da die Hefe bei $>37^{\circ}\text{C}$ kaputt geht. Hefe, 300g Mehl, Salz mischen. Das Milch-Butter-Gemisch zur Hefe geben und 10-15 min kneten. Während des Knetens eine Hälfte der verquirlten Eier zugeben. Nach und nach das restl Mehl zum Teig dazu geben. Fertig kneten und in einer großen Schüssel ca. 30min ruhen lassen. Jetzt wächst das Ding. Die Teigmasse auskippen und in ca. 16 Bun´'s portionieren und formen. Auf ein Rost legen und mit einem Handtuch abdecken. Die Bun´'s können jetzt erneut mind. 30 Minuten ruhen. Alternativ auch schon morgens vorbereiten. Kurz vor dem Backen die Bun´'s mit der restl flüssigen Butter bepinseln und mit Sesam bestreuen. Ab in den Ofen: ca. 12 min bei 200°C Ober/Unter (keine Umluft!!).

Jetzt zu den Burgern:

Brötchen oder Toastbrot in Milch einweichen, locker auswringen und mit den restlichen Zutaten der Masse in der Kitchen Aid mischen. Weg stellen.

Den Bacon auf der heißen Plancha (Pfanne geht natürlich auch) kross ausbacken und auf einen Teller mit Küchenpapier weg stellen.

Die weiteren Zutaten für den Klassischen, den Fruchtigen oder den Südländer zurecht stellen.

Die Burger bitte unbedingt frisch und nicht auf Vorrat braten. Also gehen zuerst mal 6 Burger auf die Platte.

Währenddessen werden die Bun´'s belegt: Auf die beiden Brohälften werden immer die gewünschten Saucen gegeben (Ketchup, Mayo, BURGERSAUCE, BBQ Sauce, Feigenmarmelade, Preiselbeeren, Honig oder Ziegenfrischkäse).

Auf der Oberseite kann man dann schon mal Röstzwiebeln, Rotkohl und sonstige Bestandteile vorbereiten.

Kurz bevor die gewendeten Burger fertig sind, jeweils mit einer Scheibe Käse belegen.

Burger auf untere Brötchenhälfte legen und fertig vorbereitete 2te Hälfte drauf packen.

Alternativ könnt Ihr natürlich auch die restlichen Zutaten auf den Burger direkt stapeln und das nackte Brötchen auflegen.

Zuklappen und den Mund jetzt so weit wie möglich öffnen ;-))

Danach geht´s wieder an der Grill: 2te Runde !!



Variante:

Röstzwiebeln selber machen:

6 rote Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln auf der Plancha rösten und mit Balsamicoessig ablöschen.

Oder:

In Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einer Mischung aus 3EL Mehl, 2EL Paprikapulver, 1 EL Currypulver, 1 EL Zucker würzen und auf der Plancha rösten.

Birnen anbraten:

Noch besser gelingt die süße Variante, wenn man die Birnenscheiben in der Pfanne in Butter dünstet und mit Zucker karamellisiert.

Grünzeug in der Masse:

Klassisch kommt eigentlich noch Grünzeug an die Masse. Sieht hübsch aus, schmeckt man aber kaum. Wer´s mag, kann bei der o.g. Masse 1-2 Bd Petersilie kleinschneiden und mit untermischen.

Die Sauerei mit dem Ei:

Eine richtige Sauerei wird´s wenn man ganz oben auf den Burger noch ein Spiegelei legt. Diese kann man auf der Plancha bequem nebenher zubereiten. Etwas salzen.

Übrigens kein Senf an die Masse - der kommt nur an Frikos, nicht an Burger



