

Menü

Churrasco-Burger

Süßkartoffelbuns

Radieserltzatziki

Chorizo-BBQ 2

Churrasco-Burger

1 Knoblauchzehe	Balsamicozwiebeln
1 Zwiebel	3 rote Zwiebeln
75 g Macadamianüsse (z.B. australische)	60 g Rohrzucker
1 Bund Minze	50 ml Balsamicoessig
750 g Rinderhackfleisch	50 ml Rotwein
Salz	200 ml Johannisbeersaft
Churrasco BBQ Gewürz	Tasmanischer Pfeffer aus der Mühle
Öl	½ TL Kardamomsaat ohne Schale

weitere Zutaten

Salat

Scheiben von Honigmelone

Burger-Buns oder Körnersemmeln

Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebel, Minze und Nüsse fein hacken und mit dem Hackfleisch verkneten, mit Churrasco BBQ und Salz würzen, Pflanzlerl formen und in etwas Öl braten.

Im Ofen bei 150°C fertig ziehen lassen. Die roten Zwiebeln in Ringe schneiden, den Zucker in einer Sauteuse schmelzen, bis er eine leicht bräunliche Farbe hat, die Zwiebelringe dazugeben und mit Balsamico und Rotwein ablöschen.

Sobald das Karamell aufgelöst ist, den Johannisbeersaft zugeben und umrühren. Das Ganze solange einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz der Flüssigkeit entsteht. Dann abgedeckt noch eine halbe Stunde leicht köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

Man kann auch Straussenfleisch und Rind im Verhältnis 3/7 mischen. Dann Burger draus basteln.

Süßkartoffelbuns

Für den Teig

500 g Mehl Typ 550
2 Süßkartoffeln (groß) / 250 g
Süßkartoffelpüree
100 ml Wasser (lauwarm)
50 ml Milch
1 Ei
35 g Honig
40 g Butter
5 g Salz
42 g Hefe (1 Würfel frische Hefe)

zusätzlich für das Süßkartoffelpüree

Salz
Muskatnuss (frisch gerieben)

zusätzliche für das Bestreichen der Buns

1 Ei
2 EL Wasser
2 EL Milch
schwarzer Sesam (alternativ
Schwarzkümmel)Portionen: Buns

Zubereitung:

Zunächst wird das Süßkartoffelpüree hergestellt. Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Salz, Zimt und Muskatnuss würzen. Etwa 60 Minuten bei 160 Grad Ober-/ Unterhitze backen, bis die Kartoffeln weich sind und mit einer Gabel zerdrückt werden können. Süßkartoffeln pürieren und kalt stellen (am besten über Nacht).

250 g Süßkartoffelpüree werden für den Teig benötigt.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schale geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 85 g Teig pro Bun abstechen. Daraus in den Handinnenflächen eine runde Kugel formen und diese auf dem Backblech zu einer flachen Scheibe mit etwa 8 cm Durchmesser drücken. Die Teiglinge auf dem Backblech nochmal 60 Minuten gehen lassen. Ein Ei mit 2 EL Milch und 2 EL Wasser verquirlen und damit die Buns bestreichen. Achtung: Darf nicht zu kalt sein, sonst fallen die Buns zusammen! Optional mit schwarzem Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.

Die Buns im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze etwa 15 Minuten backen, bis sie oben goldbraun sind. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
