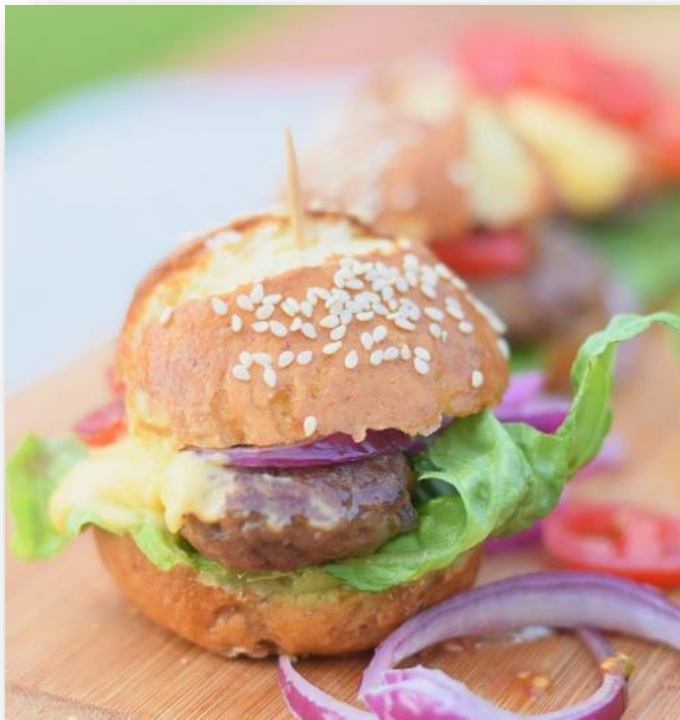


Brezel Burger



So wird's gemacht

Zunächst Burgerfleisch vorbereiten. Das Hack mit dem Senf, fein gehackten rote Zwiebelstücken und den Gewürzen zu einer homogenen Masse vermengen. In Burger Patties formen und kalt stellen. Für das Hähnchenfleisch Olivenöl mit den Gewürzen und dem Tomatenmark vermengen und das Fleisch einreiben. Abgedeckt kalt stellen.

Für den Teig: Milch und Wasser mischen, die Hefe mit dem Zucker in dem Gemisch auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun das Mehl und die weiche Butter hinzugeben und zu einer krümeligen Masse vermengen, Hefe-Gemisch und die restlichen Zutaten untergeben und etwa 5-10 Minuten kneten bis der Teig locker leicht ist. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Teig nach der Ruhephase nochmals kurz durchkneten. Teig in 15 Stücke teilen und zu Bällen formen. Auf einem Backpapier nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Derweil Lauge vorbereiten. Wasser, Natron und Salz in einen Topf geben.

Nun das Natron-Wasser zum Kochen bringen, mit einem Pfannenwender jeweils ein paar der Teigteile in das sprudelnde Wasser geben und bis 30-45 Sekunden im Wasser köcheln lassen, herausnehmen und auf das Backpapier legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Oberfläche der Brötchen mit dem Gemisch bepinseln. Nach Belieben mit grobem Salz und evtl. Sesam bestreuen.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Brezel-Teilchen ca. 15 (je nach Größe länger) Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen.

Burgerfleisch nach Belieben grillen. Brötchen aufschneiden. Mit Salat, Tomatenscheiben und dünnen Zwiebelringen belegen. Das Fleisch on top legen. Sauce auf die obere Hälfte geben und warm genießen.

Einkaufsliste:

1 Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
75ml lauwarmes Wasser
75ml lauwarme Milch
420g Mehl
30g brauner Zucker
50g weiche Butter (für den Teig)
1 Ei
1 TL Meersalz

Für die Lauge:

450ml Wasser
1 EL Meersalz
4 EL Natron

1 Eigelb + 1 EL Milch
2 EL grobes Meersalz nach Belieben
2 EL Sesam

Außerdem:

Salat
Tomaten
Rote Zwiebeln
Käsesauce (siehe Brezel Bites)
300g Rinderhack
1 rote Zwiebel
1 TL Senf
1 TL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Feta

300g Hähnchenbrust (je halbiert)
3 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 TL groben schwarzen Pfeffer
1 TL Salz
2 TL Oregano
1 rote Zwiebel