

Soda Bread Buns und Steak Burger



Einkaufsliste:

Soda Bread Buns (Ergibt 6 Burger Brötchen)
470g Mehl + ca. 50g zum Kneten
2TL Natron
1TL Salz
360ml Buttermilch
75g Butter

Außerdem für 6 Burger
1000-1200g Rinderfilet
1TL gehackten Rosmarin
1TL schwarzen Pfeffer
100g Kräuterbutter
100g Cheddar
100g Tomaten
1kleine Zwiebel
Salat nach Belieben

So wird's gemacht

Für die Brötchen:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und mit etwas Mehl bestäuben. Masse noch einmal gut durchkneten und in 6 Teile teilen. Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Teig zu Brötchen kneten und auf das Blech legen. Mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer auf der Oberfläche einschneiden. Ca. 15-22 Minuten goldbraun backen.

Für die Burger:

Tomaten und Zwiebeln klein schneiden und mit Gewürzen abschmecken.

Filet abtupfen, mit Pfeffer und Rosmarin bestreuen und von beiden Seiten scharf grillen. Je nach Dicke etwa 3-4 Minuten. Filet in Scheiben schneiden.

Burgerbrötchen mit Kräuterbutter bestreichen. Mit Tomaten, Salat und Filet servieren.