

Süßkartoffel-Pommes & Burger



Für ein Blech Süßkartoffel-Pommes:

- 3 Süßkartoffeln
- 50 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Rosmarin
- 3 EL Mehl oder Stärke

Brioche Burgerbrötchen:

- 8-10 Brötchen
- 7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe,
- 480g Mehl (Typ 550)
- 1EL Salz
- 1 Ei
- 110ml lauwarmes Wasser
- 110ml lauwarme Milch
- 2 EL Rohrohrzucker
- 90g + 1TL weiche Butter
- 1TL Salz
- 1 Eigelb + 1 EL Milch
- Sesam zum Bestreuen

Außerdem:

- 25 ml Olivenöl
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1 TL Oregano
- 1 TL Rosmarin
- 1 EL brauner Zucker

Nach Belieben:

- Burger-Patties
- Käse
- Salat
- Tomaten
- BBQ Sauce

Für die Süßkartoffel-Pommes:

Süßkartoffeln gut waschen und in dünne Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm) Die Scheiben in „Stifte“ schneiden und gut abtupfen. Olivenöl mit den Gewürzen mischen und die Pommes in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermengen. Mit Mehl bestäuben. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und die Pommes auf ein Blech mit Backpapier legen. Sie sollten nebeneinander und nicht übereinanderliegen. Pommes 25-35 Minuten backen.

Für die Brioche Burgerbrötchen:

Hefe mit dem Zucker, dem lauwarmen Wasser und lauwarmer Milch verrühren und abgedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz und Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse mit dem Ei zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht.

Abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten, zu einer länglichen Rolle formen und mit einer Schere in 8-10 gleich große Teile schneiden und diese zu kleine Bällchen formen, etwas platt drücken. Backblech mit Backpapier auslegen. Nochmals 30-60 Minuten rügen lassen. Ofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ei mit Milch verquirlen, Brötchen damit einpinseln und nach Belieben mit Sesam bestreue. Brötchen in den Ofen schieben und ca. 15-17 Minuten, bis sie goldbraun sind, backen.

Süßkartoffel-Pommes & Burger

Außerdem:

Zwiebel und Zucchini in Scheiben schneiden.

Oliveöl in einer Pfanne erhitzen und

Zwiebelscheiben und Zucchini darin anschwitzen

Mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

Mit Gewürzen und Knoblauch würzen und
gemeinsam mit Brötchen, Burger-Patties und
anderen Zutaten servieren. Burger nach Belieben
zusammenstellen.