

MONTENAUER BURGER MIT BBQ-SAUCE



Zubereitungszeit: ca. 60 min.



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (FÜR CA. 10-12 BURGER)

Weizen Buns (ca. 10-12 Buns)

200 ml Milch
100 g Butter
500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Salz
1 Prise Zucker
Sesam zum bestreuen

Karamellierte Zwiebeln

1 Zwiebel
50 g Brauner Zucker
Butter

Patties

600 g Rinderhack
1 Prise Chilipulver
1 TL Thymian
1 TL getrockneten Rosmarin
2 TL Sojasauce
Salz und Pfeffer

Belag

Montenauer Schinken in Scheiben, Montenauer BBQ-Sauce (das Rezept dazu findet ihr auch auf unserer Website), Tomaten, Käse, karamellierte Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Für die Buns

1. Butter und Milch in einem Topf erwärmen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe und erwärmte Milch mit Butter darüber geben und kurz verkneten. Anschließend eine Prise Zucker, ein TL Salz und ein Ei dazugeben und alles gut verkneten.
3. Teig ca. 25 Minuten ruhen lassen.
4. Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig in ca. 12 Portionen aufteilen und kleine Kugeln formen. Die Kugel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Rost etwas platt drücken und mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.
5. Die Buns für ca. 20 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.

MONTENAUER BURGER MIT BBQ-SAUCE



Zubereitungszeit: ca. 60 min.



Schwierigkeit: mittel

ZUBEREITUNG

Karamellierte Zwiebeln

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2. Butter in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen, die Zwiebelringe dazugeben und den braunen darüber geben.

Für die Patties

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut verkneten.
2. Kleine Patties formen und auf dem Grill oder in einer Pfanne anbraten.

Belag

1. Montenauer Schinken in einer Pfanne anbraten.

Anschließend den Burger nach Belieben mit den Weiteren Zutaten belegen.

Guten Appetit!