

## 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!