

Burger

Zubereitungszeit: 45min

Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)

Zutaten:

Für die Brötchen:

200 g Buttermilch (für vegane Brötchen Sojamilch verwenden)

1/4 Würfel Hefe (10 g)

320 g Mehl + Mehl zum Arbeiten

1 gestr. TL Salz

1 EL Sesamsamen (nach Belieben)

Für den Belag:

400g Rinder-Hackfleisch

Pfeffer und Salz

Kopfsalat

Röstzwiebeln

Für die Soße:

1 EL Honig

1 EL Öl

1 TL Senf

eine Prise Curry

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmer Buttermilch auflösen. Mehl und Salz vermischen und zu der Buttermilch hinzugeben. Danach eine halbe Stunde gehen lassen. Daraus Brötchen formen und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und Sesam darauf streuen. Circa 10 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen lassen.

Patties aus 400 Gramm Rinderhackfleisch Pfeffer und Salz herstellen und anschließend in der Pfanne in Fett ausbacken. Ein Esslöffel Honig, ein Esslöffel Öl und ein Teelöffel Senf verrühren. Mit Curry abschmecken. Salat waschen und einzelne Blätter auf die aufgeschnittenen Brötchenhälften legen etwas Soße darüber Tropfen und Röstzwiebeln darauf streuen.

Fertig ist der perfekte Burger

