

Klassischer Cheeseburger

für 4 Personen

Zubereitung

Um diesen echten Klassiker zuzubereiten, vermengen Sie zunächst das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Senf, Ketchup, Oregano, Zwiebeln und der Worcestersauce. Formen Sie anschließend mit feuchten Händen aus der Masse vier etwa gleich große und 2 Zentimeter dicke Pattys. Drücken Sie die Fleischteller mit dem Daumen in der Mitte leicht ein, um die Wölbung während des Grillens zu verhindern. Schneiden Sie anschließend die Einmachgurken in kleine Scheiben. Grillen Sie das Fleisch beidseitig für insgesamt 8–10 Minuten direkt bei mittlerer bis starker Hitze, bis es halb durch ist. Legen Sie in der letzten Minute auf jedes Patty eine Schmelzkäsescheibe, und lassen Sie den Käse leicht schmelzen. Rösten Sie die Buns vor dem Servieren kurz an, und richten Sie die Burger mit etwas Salat, ein paar geschnittenen Gürkchen und einem kleinen Schuss Ketchup an.

Zutaten

650 g Rinderhackfleisch
60 g Einmachgurken
je 4 Buns,
Schmelzkäsescheiben,
Salatblätter
2 EL gewürfelte Zwiebeln
1 EL mittelscharfer Senf
4 EL Ketchup
je ½ TL Worcestersauce, Oregano,
¼ TL Salz Pfeffer

Zubereitung

10 Minuten
Grillzeit
10 Minuten



Luftige Buns

für 4 Personen

Zubereitung

Verrühren Sie 60 g Weizenmehl mit 60 ml Wasser und 1 g Frischhefe. Lassen Sie den Vorteig bei Zimmertemperatur (ca. 21 °C) für 4 Stunden ruhen. Vermengen Sie anschließend den Vorteig mit den Zutaten für den Hauptteig zu einem geschmeidigen Teig, und lassen Sie diesen auch bei Zimmertemperatur für 2 Stunden ruhen. Legen Sie den Teig auf eine dünn mit Mehl bestrichene Arbeitsfläche, und trennen Sie sechs gleich große Teiglinge heraus. Formen Sie die Teiglinge mit ein wenig Mehl rund. Legen Sie die Buns nun großflächig auf ein Blech mit Backpapier, und besprühen Sie sie mit etwas Wasser. Streuen Sie bei Bedarf etwas Sesam darüber, und lassen Sie die Buns etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen. Anschließend bei 180 °C für etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Zutaten Vorteig

60 g Weizenmehl
60 ml Wasser
1 g Frischhefe

Zutaten Hauptteig

325 g Weizenmehl
230 ml Milch
15 g Zucker
je 10 g Frischhefe, Salz, Sesamsamen
10 ml Olivenöl

Zubereitung

10 Minuten
Backzeit
12 Minuten