

Burger „Steinsehütte“



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Stück Burger-Buns
- 640g Rindsfaschiertes
- 1/4 Eisbergsalat
- 4 Scheiben gereifter Bergkäse
- 200g HANDL TYROL Feinster Bacon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Chutney:

- 4 weiße Zwiebeln
- 4 Äpfel
- 20g Ingwer, frisch
- 50ml Sonnenblumenöl
- 100g brauner Zucker
- 1/2 Zitrone
- 100ml Apfelessig
- 30ml Sojasauce
- 100ml Weißwein
- Chili (nach Belieben)
- 1 Lorbeerblatt
- 1TL Garam Masala
- 100g Preiselbeeren

Für ca. 10 Burger-Buns:

- 200ml lauwarmes Wasser
- 4EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe, 35g Zucker, 8g Salz
- 80g flüssige Butter
- 320g glattes Mehl (Typ 700)
- 180g Vollkornmehl
- 1 Ei

Zusätzlich:

- 1 Ei, 2EL Milch, 2EL Wasser, Sesam

1. Für die Burger-Buns warmes Wasser und Milch in eine Schüssel geben, mit dem Zucker mischen und den frischen Hefewürfel hineinbröseln. 5 Minuten gehen lassen.
2. Mehl, Salz, 1 Ei und die flüssige Butter hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Aus dem Teig ca. zehn gleichmäßige Kugeln (zu je ca. 90g) formen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9cm Durchmesser drücken.
4. Die Teiglinge mit einem Geschirrtuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit 1 Ei mit 2EL Wasser und 2EL Milch (alles zimmerwarm) verquirlen. Nach der Gehzeit die Buns mit dem Ei-Wasser-Milch-Gemisch bestreichen und mit Sesam bestreuen.
6. Buns in den vorgeheizten Backofen schieben und auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 16-20 Minuten goldbraun backen.
7. Für das Chutney die Zwiebeln schälen und fein aufschneiden. Äpfel waschen, entkernen und fein würfeln.
8. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun dünsten.
9. Die Äpfel dazugeben, gut mit braunem Zucker vermengen.
10. Mit Essig und Weißwein ablöschen und leicht köcheln lassen.
11. Zitronensaft und Sojasauce unterrühren.
12. Weiter einkochen und die Gewürze, den geriebenen Ingwer und Chili einrühren.
13. Kurz bevor das Chutney die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Preiselbeeren zugeben und fertig kochen, in vorbereitete Weckgläser abfüllen.
14. HANDL TYROL Bacon in der Pfanne oder im Ofen knusprig braten. Eisbergsalat waschen, ganze Blätter bereithalten.
15. Rindsfaschiertes würzen und zu vier Patties formen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Patties beidseitig anbraten. Zum Schluss mit je einer Käsescheibe belegen und in der zugedeckten Pfanne den Käse schmelzen lassen.
16. Buns halbieren, an der Schnittfläche in der Pfanne toasten.
17. Dann Salatblatt, Pattie und HANDL TYROL Bacon darauf stapeln. Zuletzt noch einen großzügigen Klecks Chutney hinzufügen und dann das Bun-Oberteil draufsetzen.

bergwelten.com/huettenburger

In Kooperation mit

