

# EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

## BURGER mit Barbecue-Sauce

**NEUE**  
REZEPTE ZUM  
SAMMELN

Zum Start in die  
Grillsaison



Dirk Luther

## Beef-Burger



**RAN AN DEN GRILL**

# Burger mit Barbecue-Sauce



Exklusiv für EDEKA haben 8 Jungwinzer diesen knackig-frischen, von seiner Pfälzer Heimat geprägten Riesling geschaffen - ein wahres Prachtstück! Dieser gelungene Riesling präsentiert sich in der Nase mit intensiven Aromen exotischer Früchte. Am Gaumen überzeugt er durch eine frische, lebendige Säure.

### ZUTATEN

#### FLEISCH

8 Rindfleisch-Pattys

#### BRÖTCHEN

1 Eiweiß  
2 EL Wasser  
etwas Salz  
300 ml Milch 3,5 %  
8 g Trockenhefe  
65 g Zucker  
550 g Mehl Type 405 und etwas zum Bemehlen  
200 g gekochte kalte Kartoffeln (mehlig)  
10 g Salz  
1 Ei  
90 g weiche Butter

#### BARBECUE-SAUCE

250 g Ketchup  
125 ml Wasser

60 ml Apfelessig

5 EL Zucker

1 EL frischer Zitronensaft

1 EL Worcestershiresauce

1 TL grob gemahlener Pfeffer

1 TL Zwiebelpulver

1 TL Currypulver

#### SONSTIGES

4 Scheiben Cheddarkäse

4 EL Mayonnaise

einige geputzte Kopfsalatblätter

2 Gewürzgurken, in Scheiben

geschnitten

1-2 Tomaten, in Scheiben

geschnitten

1 geschälte Zwiebel, in dünne

Ringe geschnitten

Salz und Pfeffer aus der Mühle



**BRÖTCHEN** Zu Beginn das Eiweiß mit dem Wasser und dem Salz in einer Schüssel verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen. Für den Teig die Milch erwärmen (sie darf nicht heiß sein!), den Zucker und das Mehl in einer Rührschüssel mischen, die Hefe zugeben und 10 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Die gekochten Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun alle Zutaten außer der Butter mit dem Knetgabel des Handrührers (oder in der Küchenmaschine) 5 Minuten auf kleinster Stufe kneten, bis ein grober Teig entsteht.

Jetzt die Butter bei mittlerer Geschwindigkeit nach und nach einarbeiten. Anschließend 10 Minuten bei höchster Stufe weiterkneten, bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Der Teig sollte elastisch und klebrig sein. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken, darüber noch ein Küchenhandtuch legen. Das Ganze bei Raumtemperatur ca. 60 bis 90 Minuten ruhen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig daraufgeben und mit den Händen durchkneten, so dass die Luft entweicht. In 8 Stücke teilen, diese zu schönen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Küchenhandtuch vollständig abdecken und weitere 60 Minuten gehen lassen.

Wenn die Teiglinge aufgegangen sind, mit einem Pinsel behutsam die Eiweiß-Wasser-Salz-Mischung auftragen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberflächen goldbraun ist.

**BARBECUE-SAUCE** Alle Zutaten in einen Topf geben, den Topf mit dem Deckel verschließen und das Ganze bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Sauce 60 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie eingedickt ist.

**FERTIGSTELLUNG** Die Brötchen aufschneiden. Den Grill vorbereiten. Nun die Brötchenhälften auf den Innenflächen kurz grillen. Die Pattys von der einen Seite über direkter Hitze ca. 2 Minuten grillen, wenden und den Käse auflegen. Bei geschlossenem Deckel nochmals 2 Minuten grillen, um den Käse zu schmelzen. Salzen und Pfeffern nicht vergessen!

Die Brötchenböden mit der Mayonnaise bestreichen und Salatblätter sowie die Gewürzgurkenscheiben darauflegen. Den Brötchendeckel mit der Barbecue-Sauce bestreichen. Die fertig gebratenen Pattys auf dem Salat platzieren, die Tomatenscheiben und die Zwiebelringe daraufschichten, Brötchendeckel darauflegen und sofort servieren.

**EDEKA  
zuhaus**

**Unsere Empfehlung:**

KOCHEN & BACKEN



★ Mit dem EDEKA zuhaus Kochmesser mit gehärtetem Klingensstahl wird das Gemüse schneiden zum Vergnügen.