

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

CLUB-BURGER

mit Kartoffelchips



Dirk Luther



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 120 MIN.



4 PORTIONEN

Brioche-Buns

ZUTATEN FÜR CA. 6 BIS 8 STÜCK 15 g frische Hefe | 2 EL Milch | 4 Eier | 1 TL Salz | 40 g Zucker | 350 g Mehl Type 405
200 g weiche Butter ZUM BESTREICHEN: 1 Eigelb | 1 EL Milch

ZUBEREITUNG Hefe in lauwarmer Milch auflösen. In einer großen Schüssel Eier, Salz und Zucker verrühren. Mehl hineinsieben, zuletzt die aufgelöste Hefe beifügen. Den Teig am besten mit der Hand zusammenkneten. Dann die weiche Butter flockenweise unterarbeiten. Der Teig soll weich sein, muss sich aber noch zu einer Kugel formen lassen. Die Kugel in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben. Den Teig in 6 bis 8 Kugeln formen. Die Kugeln mit einem guten Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Backblech mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank lagern (das ist der Qualität sehr förderlich) oder nochmals eine Stunde gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.

Eigelb mit Milch verrühren und die Buns damit vollständig bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Buns aus dem Ofen nehmen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

🕒 Arbeitszeit ca. 45 MIN. / Backzeit + Zeit zum Gehen ca. 20 MIN. + 120 MIN.

Club-Burger mit Kartoffelchips

🔪 ZUTATEN

FLEISCH

4 Beefburger mit Emmentaler
à 125 g (Ran an den Grill)

GURKEN-RELISH

1 Salatgurke
1 EL Olivenöl
4 EL Zucker
60 ml heller Balsamicoessig
2 EL Senfsaat
1 Lorbeerblatt
2 EL gehackter Dill

BUNS

z. B. 4 Brioche-Buns

CHILI-KETCHUP

3 kleine rote Chilis
(nach Geschmack)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Mangosaft
50 ml Ananassaft
500 ml Ketchup
etwas Stärke

SENF-MAYONNAISE

6 EL Mayonnaise
1 EL grober Senf
1 EL fein geschnittener
Estragon
Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer

ANRICHTEN

½ Kopf Eisbergsalat, in feine
Streifen geschnitten
2 Tomaten, in Scheiben
geschnitten
4 Scheiben Cheddarkäse
4 Spiegeleier, von beiden
Seiten gebraten
8 Scheiben Bacon, kross
gebraten (z. B. Gutfleisch
Burger Bacon)
Salz und Pfeffer



GURKEN-RELISH Die Gurke waschen, entkernen und fein würfeln. In Olivenöl anschwitzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen. Senfsaat und Lorbeerblatt dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Das Relish komplett abkühlen lassen, Dill unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

CHILI-KETCHUP Chilis entkernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles in feine Würfel schneiden. Chili, Zwiebel- sowie Knoblauchwürfel mit den Säften aufkochen und pürieren. Mit etwas Stärke abbinden und gut mit dem Ketchup vermengen.

SENF-MAYONNAISE Alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DEN GRILL Den Grill für direkte Hitze vorbereiten. Die Brötchen aufschneiden und die Hälften auf den Innenflächen kurz grillen. Die Patties auf dem Grill von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt knusprig grillen, dabei salzen und pfeffern. Die Patties nach dem ersten Wenden mit Käse belegen.

ANRICHTEN Die Bun-Böden mit der Mayonnaise großflächig und großzügig bestreichen, danach Eisbergsalatstreifen, Tomatenscheiben und Chili-Ketchup darauf verteilen. Nacheinander mit den Patties, Gurken-Relish, Spiegelei und Bacon belegen. Den Bun-Deckel auflegen und sofort servieren.

Kartoffelchips



ZUTATEN 300 g große festkochende Kartoffeln | 3 l Frittieröl | Salz | Paprikapulver | Currypulver

ZUBEREITUNG Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Eine Stunde in kaltes Wasser legen, dabei das Wasser zweimal wechseln. Abgießen und zwischen Küchenpapier sehr gut abtrocknen. Frittieröl in der Fritteuse oder im Topf auf 170 °C erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin portionsweise frittieren, bis sie schön goldbraun und aufgeplustert sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Geschmack mit Salz, Paprikapulver oder auch Currypulver würzen.

RAN AN DEN GRILL

Beefburger mit Emmentaler

