

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

# GREEK-BURGER

mit Pommes Pont Neuf



*Dirk Luther*

Dirk Luther



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 90 MIN.



4 PORTIONEN

## Kartoffel-Buns

Die Hefe nicht über 45 °C erhitzen, da die Hefekulturen sonst zerstört werden.

**ZUTATEN FÜR CA. 6 BIS 8 STÜCK** 300 ml Vollmilch | 8 g Trockenhefe | 65 g Zucker | 550 g Mehl Type 405, plus etwas zum Verarbeiten | 200 g kalte in der Schale gekochte mehligte Kartoffeln | 10 g Salz | 1 Ei | 90 g weiche Butter

**VOR DEM BACKEN:** 1 Eiweiß, 2 EL Wasser und etwas Salz in einer Schüssel verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen.

**ZUBEREITUNG** Milch in einem Topf auf 45 °C erhitzen und die Hefe darin auflösen. 1 EL Zucker und 1 EL Mehl zugeben, leicht vermischen und 10 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun alle Zutaten außer der Butter in eine Küchenmaschine geben und auf niedrigster Stufe kneten, bis ein grober Teig entsteht. Dabei ab und zu den Teig vom Rand lösen, damit die Masse gleichmäßig wird. Die Butter nach und nach einarbeiten, dabei die Küchenmaschine auf mittlere Stufe stellen. Anschließend für 10 Minuten auf höchste Stufe stellen, bis ein glänzender Teig entsteht. Der Teig sollte elastisch und klebrig sein. Die Schüssel mit Klarsichtfolie und einem Küchentuch abdecken. Den Teig bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden ruhen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und zusammenkneten, sodass die Luft entweicht. Nun den Teig zu 6 bis 8 Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Wenn die Brötchen aufgegangen sind, die Eiweiß-Wasser-Salz-Mischung mit einem Pinsel auftragen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die fertigen Buns aus dem Ofen nehmen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

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

## ZUTATEN

### FLEISCH

4 Kalbfleisch-Burger  
à 125 g (Ran an den Grill)

### BUNS

z. B. 4 Kartoffel-Buns

### JALAPENO-RELISH

100 ml Jalapeno-Pickles  
60 g Salatgurke, gerieben  
50 g Zucker  
100 g passierte Tomaten  
Salz

### BARBECUE-SAUCE

250 g Ketchup  
125 ml Wasser  
60 ml Apfelessig  
5 EL Zucker  
1 EL frischer Zitronensaft  
1 EL Worcestershire Sauce  
1 TL grob gemahlener weißer Pfeffer  
1 TL Zwiebelpulver  
1 TL Currypulver

### FETACREME

280 g griechischer Joghurt  
100 g geriebener Fetakäse  
1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt  
1 EL fein gehackte Minzblätter  
Salz und Pfeffer

### ANRICHTEN

4 eingelegte rote Paprikaschoten, in feine Streifen geschnitten  
1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten  
1 Schale Gartenkresse  
Salz und Pfeffer

## Greek-Burger mit Pommes Pont Neuf



**JALAPENO-RELISH** Alle Zutaten in einem Topf stark erhitzen, aufkochen und 5 Minuten leicht einkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

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

**FETACREME** 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 grillen. Salzen und Pfeffern nicht vergessen.

**ANRICHTEN** Die Bun-Böden mit der Fetacreme großflächig und großzügig bestreichen, danach eingelegte Paprikastreifen darauflegen. Nacheinander mit den Patties, Barbecue-Sauce, Zwiebelringen, Jalapeno-Relish und Gartenkresse belegen. Den Bun-Deckel auflegen und sofort servieren.

**RAN AN DEN GRILL**

**Kalbfleisch-Burger**



## Pommes Pont Neuf



**ZUTATEN** 1 kg festkochende Kartoffeln | 3 l Frittieröl | Salz

**ZUBEREITUNG** Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Die Kartoffeln in 1,5 cm dicke Stifte schneiden. Frittieröl in der Fritteuse oder im Topf auf 130 °C erhitzen, die Kartoffelstifte portionsweise im heißen Fett blanchieren. Sie nehmen dabei keine Farbe an. Vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben. Dann das Fett auf 170 °C erhitzen und die Kartoffelstifte darin goldbraun und knusprig backen. Aus dem Fett heben, auf Küchenpapier entfetten, salzen und servieren.