MINI BURGER

5 bei 8 Bewertungen

1 h | Germteig | 20 min | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1 Für die Burgerweckerl aus den angegebenen Zutaten einen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zubereiten und diesen ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur zugedeckt rasten lassen. Den Teig in 12 Stücke à 70 Gramm aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln auf ein Backblech geben und dort nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Anschließend leicht flach drücken, mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen. Die Burgerweckerl im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

2 Für die Burgerlaibchen das Faschierte mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Masse 12 kleine Laibchen formen. Damit die Laibchen schön rund werden, verwende ich am liebsten den Dessertring (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertring/) samt Drücker (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertdruckering/) . Die Laibchen auf einer Seite anbraten und dann wenden. Nun mit Käse belegen und fertig braten.





3 Für den Dip die Zwiebel klein würfelig schneiden. Mit den restlichen Zutaten köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

4 Für die karamellisierten Zwiebeln die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe kurz anschwitzen. Danach den Zucker unterrühren und karamellisieren lassen.

Zutaten

12 STÜCK

BURGERWECKERL

100 g	lauwarmes Wasser
200 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
20 g	frische Germ
50 g	zimmerwarme Butter
10 g	Salz
	Sesam zum Bestreuen

BURGERLAIBCHEN

500 g	gemischtes Faschiertes
1 EL	Sojasauce
	Salz, Pfeffer
12	Scheiben Käse

DIP

1 Stk.	Zwiebel
250 g	Ketchup
4 EL	Senf
60 g	Apfelessig
60 g	Zucker

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

2 Stk.	mittlere Zwiebeln

Mit Essig aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

5 Zum Anrichten die Burgerweckerl auseinanderschneiden, mit Dip, Salat, Laibchen, Tomate und karamellisierten Zwiebeln belegen. Den Deckel darauflegen und die Burger servieren.

100 g	Zucker
30 g	Apfelessig

ZUM BELEGEN

Salatblätter
Tomatenscheiben