

Bourbon-Burger

Burgerbrötchen (BUNS) à la Götz-Weidel



200 ml warmes Wasser
4 EL Milch
1 Würfel Hefe
25 g Zucker
8 g Salz
80 g Butter
500 g Mehl, Typ 550
1 Ei

Zum Bepinseln:

1 Ei
2 EL Wasser
2 EL Milch
Sesam oder andere Körner zum Bestreuen

Zutaten für 4 Burger-Patties:

5 TL Bourbon Whiskey
500 g Hackfleisch
300 g Gouda
etwas Sahne
10 g Butter
4 Zwiebeln
Je 2 Paprikaschoten, rot und grün
etwas Salat und Jalapeños
Salz und Pfeffer, brauner Zucker
Senf-Mayonnaise, Hamburgersoße

Wasser, Milch, Hefe und Zucker in einer Schüssel verrühren. 5 Minuten gehen lassen. Anschließend gibt man die restlichen Zutaten des Teiges hinzu und knetet alles zu einem glatten Teig. Den Teig 1 Stunde gehen lassen. Ergibt 10 bis 12 Brötchen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit der Eiermilch bepinseln. Nochmal für etwa 1 Stunde gehen lassen. Bei 200 °C 16 bis 20 Minuten backen.



Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bourbon verfeinern und Patties aus Hackfleisch formen. Zwiebeln in Ringe und rote Paprika in Würfel schneiden. Ein Stück Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Paprika darin andünsten. Braunen Zucker und Salz zum Karamellisieren dazugeben. Gouda in einem Topf oder einer Pfanne langsam schmelzen lassen, die grüne Paprika in Würfel schneiden und mit Jalapeños hinzufügen. Den Käse mit etwas Sahne verdünnen bis er etwas flüssiger wird. Burger-Patties goldbraun braten oder grillen. Burgerbrötchen leicht anrösten. Die Burgerbrötchen mit der Senf-Mayonnaise bestreichen. Die untere Hälfte mit der Zwiebel-Paprika Mischung belegen, darauf das Patty legen und auf das Fleisch dann die Goudasoße geben. Als Topping noch etwas Salat darüberlegen und dann die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.

Guten Appetit wünscht Edelgard Geitz

www.fbs-kassel.de

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111

Katholische Familien
bildungsstätte
Kassel

