

Hausgemachte Burger

Beim klassischen Hamburger ist das Brot nicht drin, sondern befindet sich drum herum: Burgerbrötchen sind ja, anders als unsere normalen Semmeln, aus einem buttrigen Hefeteig mit Milch gemacht. Man kann so etwas fertig kaufen, aber wenn sie aus der Fabrik kommen, dann sind allerlei Haltbarkeitsstoffe und sonstige Zutaten drin. Deshalb also lieber normale Brötchen verwenden, auch Scheiben von einem herzhaften Mischbrot sind denkbar, oder die Burgerbrötchen einfach selbst machen. Und weil es dieselbe Arbeit ist, gleich mehr davon produzieren. Übrige Brötchen noch eben lauwarm einfrieren, dann schmecken sie beim nächsten Mal – nur kurz aufgebacken – wie frisch!



Zutaten für zwei Personen:

Für die Brötchen:

- 250 g Mehl, Type 550 (am besten: Manitobamehl, das mit einem höheren Kleberanteil eine schönere Krume erzielt)
- 10 g Hefe
- ca. 1/8 l lauwarme Milch
- ½ TL Zucker
- 1 gute Prise Salz
- 20 g Butter
- 2 EL Milch zum Einpinseln
- 1 EL Sesamsamen zum Bestreuen

Für die Burger-Buletten:

- ca. 400 g abgehangenes, gut durchwachsendes Rindfleisch vom Rumpsteak, Rib Eye oder Hals
- ca. ½ TL Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Einpinseln

Für die Burger-Soße:

- 1 Eigelb
- 1 gehäufte TL scharfer Senf
- 1 EL Chilisauce
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 EL Zitronensaft

- Salz, Pfeffer
- 100 ml Öl

Außerdem:

- Salatblätter
- Kräuter
- 1-2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke

Zubereitung:

- Den Teig kann man gut bereits am Vortag anrühren. Mehl in die Rührschüssel sieben, Hefe in der Hälfte der Milch auflösen, dabei den Zucker zufügen. Zum Mehl schütten und mit dem Kochlöffel (oder dem Knetarm der Küchenmaschine) zu einem weichen Teig rühren, dabei das Salz, die weiche Butter sowie so viel der restlichen Milch zufügen, wie nötig. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt zwei Stunden gehen lassen.
- Dann 4 bis 6 Kugeln formen, auf dem mit Backpapier belegten Blech mit einem Tuch zugedeckt nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.
- Schließlich mit Milch einpinseln, mit Sesamsamen bestreuen und bei 200 Grad (Heißluft / 220 Grad Ober- & Unterhitze) ca. 15 bis 18 Minuten backen.
- Für die Burger muss man sich das Fleisch entweder vom Metzger durchdrehen lassen – wichtig: grobe Scheibe, die Löcher sollten etwa 4 bis 5 mm Durchmesser haben. (Zu fein gewolfenes Fleisch macht pappige, zu weiche Burger ohne Biss.)
- Besser ist, man schneidet sich das Fleisch von Hand. Dafür das Steak am besten zunächst auf der Aufschnittmaschine in knapp halbzentimeterdünne Scheiben schneiden (vom Metzger bereits schneiden lassen). Diese aufeinanderstapeln, dann kann man mit einem gut geschärften Messer sie zunächst in feine Streifen, diese wiederum quer in feinste Würfel schneiden und zum Schluss alles nochmals mit dem Messer leicht durchhacken. Wie gesagt: Zu fein darf das Fleisch nicht sein! Es muss gutes Rindfleisch sein, Steak-Qualität! Am liebsten vom Roastbeef, wenn es abgehängt ist, auch vom Hals – in jedem Fall sollte der Fettanteil etwa 20 Prozent betragen, sonst wird der Burger zu trocken.
- Mit dem Würzen vorsichtig sein – wir suchen beim Burger ja den Fleischgeschmack – und Würze kann man mit der Sauce zufügen. Salz und Pfeffer genügen – vielleicht noch einen Hauch Chili. Das Fleisch mit etwas Salz durchkneten – die feinen Kristalle vom Fleur de Sel schmelzen nicht so schnell. Dieser Effekt ist hier erwünscht – dabei einen zertrümmerten Eiswürfel einarbeiten, das hält das Fleisch saftig.
- Runde Pattys daraus formen, mit dem Fleischklopfer schön glattstreichen, eventuell sogar noch vor dem Grillen für eine halbe Stunde kaltstellen. Gegrillt wird in einer entsprechenden Pfanne oder auf der Grillplatte oder natürlich auf dem Holzofengrill.
- Die Grillstreifen/den Grillrost gut mit Öl einpinseln, die Pattys jeweils eine bis eineinhalb Minuten scharf angrillen, wenden, die andere Seite weitere 2 Minuten grillen – sie sollen außen gebräunt sein, innen aber noch fast roh...

- Sie dürfen im Backofen nachziehen (bei 60 Grad), währenddessen die Brötchenhälften auf dem Grill bräunen. Für die Sauce die Zutaten in einen Mixbecher füllen, mit dem Mixstab zunächst am Boden alles zerkleinern, dann langsam nach oben ziehen. Die Sauce abschmecken, nach Belieben jetzt noch mit saurer Sahne oder Joghurt verrühren.
- Außerdem die anderen nötigen Zutaten vorbereiten: Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Salatblätter, Kräuter – wer mag, kriegt auch eine Käsescheibe auf seinen heißen Burger. Wenn alle Zutaten auf dem Tisch stehen, baut jeder seinen Burger zusammen, sperrt den Mund auf, beißt ab und genießt, ...dass rechts und links der Saft runterinnt – das gehört sich so!

Getränk: Bier, Cidre oder Eiswasser – ganz nach Belieben!