

Cheese-Bacon-Burger mit Brötchen, Burger-Soße, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für das Brötchen:

2 Eier, Größe M	25 g weiche Butter	50 ml Milch
125 g Mehl, 550	$\frac{1}{2}$ Pck. Trockenhefe (3,5 g)	1 EL Zucker
1 Prise Salz	20 ml lauwarmes Wasser	

Für das Burger-Patty:

400 g Rinderhackfleisch	4 Scheiben Bacon	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Cheddar-Käse	1 TL Dijonsenf
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Burgersauce:

1 Zitrone, Saft	1 Ei	2 TL Dijonsenf
1 TL Ketchup	10 ml Weißweinessig	200-250 ml Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Süßkartoffelsticks:

1 große Süßkartoffel	50 g Mehl	Öl, Salz
----------------------	-----------	----------

Für den Sauerrahm-Dip:

100 g Sauerrahm	100 g Mayonnaise, von oben	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Kopf Eisbergsalat	1 Tomate	$\frac{1}{4}$ Salatgurke
---------------------------------	----------	--------------------------

Für das Brötchen:

Den Backofen auf 200-210 Grad Umluft vorheizen.

Milch lauwarm erwärmen. Lauwarme Milch und 20 ml Wasser mit Zucker und Trockenhefe mischen und kurz stehen lassen.

Mehl mit Salz, einem Ei und Butter vermengen, dann die Hefemischung zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt im leicht vorgewärmten Ofen (30°C) etwa 10 Minuten gehen lassen. Danach kleine Brötchen formen und diese nochmals 5 Minuten ruhen lassen.

Ei trennen und das Eigelb mit etwas Milch verquirlen. Brötchen mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten goldbraun backen. Direkt zu Beginn eine Tasse Wasser auf das Blech im heißen Ofen geben.

Direkt nach dem Backen etwas Butter über die heißen Teiglinge streichen das sorgt für Glanz und eine zarte Kruste.

Für das Burger-Patty:

Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und pressen.

Rinderhackfleisch Zwiebel und Knoblauch vermengen. Masse mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und dann gleichmäßige Pattys daraus formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pattys darin von beiden Seiten scharf anbraten. Käse auf die Pattys legen, sodass dieser leicht schmilzt.

Die Pattys aus der Pfanne nehmen und dann in dieser Pfanne den Bacon ohne Öl knusprig braten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, in feine Streifen und in Öl anschwitzen bzw. schmoren.

Zucker zugeben und Zwiebeln karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Burgersauce:

Das Ei, 1 TL Dijonsenf, einen Spritzer Zitronensaft sowie eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben. Stabmixer auf den Boden des Bechers setzen, einschalten und langsam das Öl in einem feinen Strahl zugeben. Dabei den mixen nach und nach hochziehen, bis eine cremige, stabile Emulsion entsteht. Mayonnaise mit Zitronensaft und Salz abschmecken. 2 TL Mayonnaise mit Ketchup, restlichem Senf und Weißweinessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Süßkartoffelsticks:

Süßkartoffel schälen, in 5 mm dicke Streifen schneiden, in Mehl wenden und abklopfen. Dann in einer Fritteuse 10 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Für den Sauerrahm-Dip:

Sauerrahm und Mayonnaise (von oben) in eine Schüssel geben.

Schnittlauch fein Schneiden und dazu geben. Alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Tomate waschen, Strunk herausschneiden und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Gurke schälen und ebenfalls in gleichmäßige Scheiben schneiden. Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Jetzt den Burger zusammensetzen und servieren.

Sven Riese am 14. Oktober 2025