

Cheeseburger mit Brötchen, Burger-Soße und Pflücksalat

Für zwei Personen

Für das Brötchen:

200 g Weizenmehl, Type 405	250 g Magerquark	50 ml Milch
2 Eier	4 EL Olivenöl	60 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver	2 EL heller Sesam	Zucker
Salz		

Für den Belag:

250 g Rinderhackfleisch	1 große weiße Zwiebel	2 Scheiben Bacon
2 Scheiben Gouda	1 große Tomate	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL scharfer Meerrettich	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Ei	100 ml Sonnenblumenöl	1 TL mittelscharfer Senf
1 Essigurke	1 TL Worcestershire-Sauce	1 EL Tomaten-Ketchup
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Pflücksalat	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Himbeeressig
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brötchen:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier zuerst schaumig schlagen, dann den Quark, Milch und Öl dazugeben. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Speisestärke und Backpulver vermischen. Mehlmischung langsam der Quark-Ei Mischung zugeben. Gleichgroße Kugeln formen und auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen und anschließend noch flach drücken. Mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für den Belag:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einer Schüssel Hackfleisch zusammen mit Salz und Pfeffer, Ei, Senf und Meerrettich vermischen.

Patties aus der Masse formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Patties reingeben. Bacon und Zwiebeln dazugeben. Patties nach einigen Minuten drehen und den Käse auf die Patties geben. Zwiebeln und Bacon aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

Ei und das Öl zusammen mit dem Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer mischen. Ganz fein geschnittene Essigurke dazugeben und mit Worcestershire-Sauce und Tomatenketchup abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Salat damit vermengen.

Semmeln aufschneiden und mit in die Pfanne zu den Patties geben.

Sobald die Semmeln kross geröstet sind, auf einem Teller mit Bacon, Tomate und Zwiebeln, der Sauce und dem Salat anrichten und servieren.

Bastian Walter am 02. August 2021