



Burger vom Blech

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 50 Minuten

Für 2 Portionen:

Für die Brioche-Brötchen:

10 g Hefe, frisch
1 Ei (Größe M)
230 g Mehl (Type 405)
1 TL Salz
4 TL Zucker
15 g Butter

Für die Pattys:

400 g Rinderhackfleisch
Salz
Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl

Für das Zwiebel-Chutney:

2 rote Zwiebeln (à ca. 80 g)
3 EL Preiselbeermarmelade
1 EL dunkler Balsamicoessig

Für den Belag:

2 Blätter Kopfsalat
1 Tomate
4 EL Barbecue-Sauce

Utensilien: Schüsseln, Schneebesen, Handrührgerät, Miele Dialoggarer, Grillpfanne, Miele Gasherd, Brett, Messer, kleine ofenfeste Form, Pinsel, Backblech

Zubereitung:

- 1 Für die Brioche-Brötchen Hefe und 90 ml lauwarmes Wasser verrühren. Ei verquirlen und Hälfte mit Mehl, Salz, Zucker, Butter und Hefegemisch zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend mit den Knethaken eines Handrührgerätes auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten weiterkneten. Teig im Automatikprogramm (Spezialanwendungen / Hefeteig gehen lassen / Temperatur: 35 °C / Garzeit: 30 Minuten) gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- 2 Inzwischen für die Pattys Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu 2 gleichgroßen kreisrunden Frikadellen formen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten scharf anbraten.
- 3 Für das Zwiebel-Chutney Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Zwiebeln, Preiselbeermarmelade und Essig in einer ofenfesten Form vermengen.
- 4 Brötchen mit restlichem Ei bestreichen. Brötchen, Frikadellen und die ofenfeste Form mit Zwiebeln zusammen auf ein Backblech legen. Dialoggarer einstellen (Gourmet Profi / M Chef + Heißluft plus / Temperatur: 210 °C / Gourmet Units: 180 / Intensität: mittel / Vorheizen: aus / Crisp function: ein). Alles auf der 2. Ebene garen.
- 5 In der Zwischenzeit für den Belag Salat waschen und trocken schütteln. Tomate waschen, trocken tupfen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Brötchen aufschneiden und die Hälften mit jeweils 1 EL Barbecue-Sauce bestreichen. Anschließend mit Salat, Patty, Zwiebel-Chutney und Tomate belegen. Brötchendeckel aufsetzen und Burger direkt servieren.

Tip: Wer es etwas außergewöhnlicher mag, kann die Brioche-Brötchen mit Rote-Bete-Saft oder Rote-Bete-Pulver einfärben.

Einstellung für die Brötchen, die Pattys und das Zwiebel-Chutney:

Gourmet Profi:
M Chef + Heißluft plus
Temperatur: 210 °C
Gourmet Units: 180

Erweiterte Einstellungen öffnen:

Intensität: mittel
Vorheizen: aus
Crisp function: ein