

Italienischer Burger aus dem Thermomix



© Burger italienisch - Rezepte mit Herz



30 min + Wartezeit



leicht



8 Burger

Ein genialer Burger auf die italienische Art

Hier wird vom Burger bis zum Bun und der Sauce alles selbst gemacht. Der Aufwand lohnt sich ganz sicher, denn ihr werdet mit einem saftigen, aromatischen Burger belohnt. Euer Thermomix hilft euch dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Burger Buns:	
<input type="checkbox"/>	1 Würfel	Heft (42g)
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	3	Eier
<input type="checkbox"/>	400 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	55 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 EL	Wasser
<input type="checkbox"/>		Sesam, Salzflöcken zum Bestreuen (optional)
<input type="checkbox"/>	Für die Sauce	
<input type="checkbox"/>	1	kleine Zwiebel
<input type="checkbox"/>	2	Gewürzgurken
<input type="checkbox"/>	100 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	40 g	Ketchup
<input type="checkbox"/>	40 g	Saure Sahne (oder Schmand)
<input type="checkbox"/>	10 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	15 g	Essig
<input type="checkbox"/>	10 g	Senf
<input type="checkbox"/>	10 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 TL	TK Petersilie
<input type="checkbox"/>	1 TL	Oregano getrocknet
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer, Zucker zum Abschmecken
<input type="checkbox"/>	Für die Patties:	
<input type="checkbox"/>	900	Rinderhack
<input type="checkbox"/>	1	Worcestersauce
<input type="checkbox"/>	1	Salz
<input type="checkbox"/>	1	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1	Oregano getrocknet
<input type="checkbox"/>	Zum Servieren:	
<input type="checkbox"/>		Rucola, gehobelter Parmesan, Tomaten in Scheiben

Zubereitung

Für die Buns:

1. Hefe, Sahne und **5 g** Zucker in den Mixtopf geben, 3 Min./37 °C/Stufe 1 auflösen. **2** Eier, Mehl, Salz und übrigen Zucker zugeben und 3 Min./Teigstufe verkneten. 1 Stunde oder solange, bis sich das Volumen verdoppelt hat, gehen lassen. Danach 8 Brötchen formen und erneut 1 Stunde gehen lassen.
2. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. 1 Ei und Wasser mit einer Gabel verquirlen.
3. Die Buns auf dem Backpapier verteilen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und nach Belieben mit Salzflöcken und Sesam bestreuen. Im heißen Ofen in 20-25 Minuten fertig backen.

Für die Sauce:

- Zwiebel abziehen, zusammen mit den Gewürzgurken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Patties:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Min./Teigstufe verkneten. Masse abschmecken und 8 Patties daraus formen. Patties von jeder Seite 3-5 Minuten grillen oder braten.
2. Die Burger Buns halbieren. Die untere Hälfte jeweils mit Sauce, Rucola, Tomatenscheiben, Pattie und dem Parmesan belegen. Die zweite Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: 800 kcal, 41 g E, 45 g F, 55 g KH