

## Klassischer Cheeseburger aus dem Thermomix®



© Cheeseburger - Rezepte mit Herz



30 min + Wartezeit



leicht



8 Burger

### So wie wir ihn lieben: Klassischer Cheeseburger selbstgemacht.

Burger schmecken immer, ob frisch vom Grill an einem lauen Sommerabend oder aus der Pfanne. Wenn anschließend der Käse zartschmelzend über das Patties schmilzt, dann läuft bei der ganzen Familie das Wasser im Mund zusammen. Als Partyfood sind Burger auch besonders beliebt. Dazu selbstgemachte [Pommes](#) und die Sport-Party kann beginnen. In unserer [Rezeptsammlung](#) findet ihr noch mehr Ideen für eine Party mit Freunden oder der Familie.

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Burger Buns:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>1 Würfel</b>	Hefe (42g)
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 1/2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>55 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>		Sesam, Salzflocken zum Bestreuen (optional)
<input type="checkbox"/>	<b>Für die Sauce:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	Flüssigkeit aus dem Gurkenglas
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Ketchup
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	süße Chilisauce (optional)
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Senf
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer, Zucker zum Abschmecken
<input type="checkbox"/>	<b>Für die Patties:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>900 g</b>	Rinderhack
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	Worcestersauce
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Oregano (getrocknet)
<input type="checkbox"/>	<b>Zum Servieren:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>8</b>	Scheiben Käse
<input type="checkbox"/>		Salatblätter
<input type="checkbox"/>		Tomaten in Scheiben
<input type="checkbox"/>		Rote Bete-Sprossen

## 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:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Patties:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Min./Teigstufe verkneten. Masse abschmecken und 8 Patties daraus formen. Patties von jeder Seite 3-5 Min. grillen oder braten. Wenn der Pattie auf der zweiten Seite brät, 1 Scheibe Käse auf die Oberseite legen und leicht schmelzen lassen.

Die Burger Buns halbieren. Die untere Hälfte jeweils mit Sauce, Salatblättern Tomatenscheiben, Pattie und Rote Bete-Sprossen belegen. Die zweite Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.