

## Klassischer Cheeseburger - Thermomix-Rezept



© Burger - Rezepte mit Herz



30 min + Wartezeit



leicht



8 Burger

## Zutaten-Einkaufsliste

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