



SAFTIGE RINDFLEISCH BURGER

MIT HAUSGEMachten BURGER BUNS



Mittel



ca. 120 Minuten



4 Personen



Holzkohlegrill

ZUTATEN

BURGER BUNS

250g Mehl (universal)
100g Wasser
20g Butter
5g Zucker
5g Salz
50g Sesam
10g Germ (¼ Würfel)
1 Ei (klein)
Fleur de Sel

RINDFLEISCH PATTIES

500g Rinderfaschiertes (wenn möglich 2 mal faschiert)
10g Knoblauch
20g Senf
5g Salz
5g Rauchsatz
Pfeffer

50g Salat
100g Tomaten
50g Rote Zwiebel
4 Scheiben Speck
50g BBQ Sauce

REGIONAL

Rindfleisch von der
Familie Enne/Thalhof

TIPP

Das doppelt faschierte Rindfleisch hält am Grill gut zusammen, darf aber nicht zu lange gegrillt werden, da es sonst trocken wird

ZUBEREITUNG

Für den Teig wird Wasser, Butter sowie Zucker in einem Topf erwärmt und die frische Germ untergerührt

Das Wasser darf dabei nicht zu heiß sein, maximal 40°C (da die Germkultur sonst nicht überleben kann)

Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren und mit dem Wasser-Germ-Gemisch sowie dem Ei zu einem geschmeidigem Teig kneten

Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen, wenn möglich im Ofen mit Gärfunktion bei maximal 40°C

Den Teig in 4 Stücke teilen, zu Knödel formen, flach drücken und die obere Seite mit Wasser befeuchten

Legen Sie die befeuchtete Seite kurz in eine mit Sesam befüllte Schüssel und legen Sie Ihre Burger Buns dann auf ein Backpapier

Lassen Sie Ihre Weckerl nochmal 30 Minuten gehen und heizen Sie in der Zwischenzeit Ihren Grill auf etwa 180°C indirekte Hitze auf

Die Buns werden nun 20 Minuten bei 180° indirekt gegrillt, entweder auf einem Backpapier oder einem Pizzastein

Das doppelt faschierte Rindfleisch würzen Sie mit Salz, geriebenem Knoblauch, Rauchsatz, Pfeffer und Senf und formen daraus 4 Laibchen

Diese werden bei etwa 250°C direkter Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten gegrillt, die Speckscheiben ebenfalls kurz und knusprig grillen

Die Burger Buns aufschneiden; danach werden Sauce, Salat, Rindfleisch Pattie, Zwiebel, Paradeiser, Knusperspeck und der Deckel zu einem saftigen Burger gebaut

Bei Rückfragen können Sie uns gerne unter kitchen@rentthecook.at kontaktieren!

WWW.RENTTHECOOK.AT