



Rindshamburger XXL

mit selbstgebackenem Sesambrotli,
Speckmarmelade und süssen Essigzwiebeln



6 Personen

ZUTATEN

1.2 kg Rindshackfleisch
2 kleine Eier
100 g Zwiebel
50 g Ketchup
50 g Senf
30 g Hartweizendunst

Salz, Pfeffer, Paprika, Kräuter wer mag

Sesambrotli

750 g Weissmehl
5 dl Milch lauwarm
125 g Butter flüssig
55 g Hefe frisch
25 g Salz
20 g Zucker

30 g Sesamkörner
1 Eigelb
20 ml Vollmilch

ZUBEREITUNG

Das Rindshackfleisch nicht zu mager, da das Fett das Fleisch saftig macht und ihm den vollen Geschmack gibt. Der Fettanteil sollte bei 25% bis 30% liegen. Empfehlenswert sind "magere" Federstücke oder saftige Hohrückendeckel. Wir beraten euch dahingehend gerne.

Fleisch fein wolfen und fest kneten, kräftig abschmecken, da es der Geschmacksträger in eurem Hamburger ist. Zur runden Kugel formen und mit nassen Händen die Kugel ohne Risse zu einer 2 cm dicken Scheibe auf Backpapier pressen. Nicht dicker, da es sich beim Garen zusammenzieht. Grillen, braten oder im Backofen 10 Minuten vorgaren, mit Käse belegen und durchbraten.

Aus euren Zutaten einen festen, "trockenen" Teig herstellen und diesen 10 Minuten kneten und falten, bis er "glatt" ist. Lieber 5 Minuten länger als zu wenig. 2 Stunden aufgehen lassen. Kneten und wieder eine flache Scheibe formen, die ihr mit Eigelb/Milch bestreicht und mit Sesam bestreut. Nach 1 Stunde Aufgehzeit 20 Minuten bei 200°C Umluft backen.

Speckmarmelade, BBQ- und Cocktail Sauce aus Eigenproduktion sind in unseren Geschäften erhältlich.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
@stutzerundfluelerfoodblog