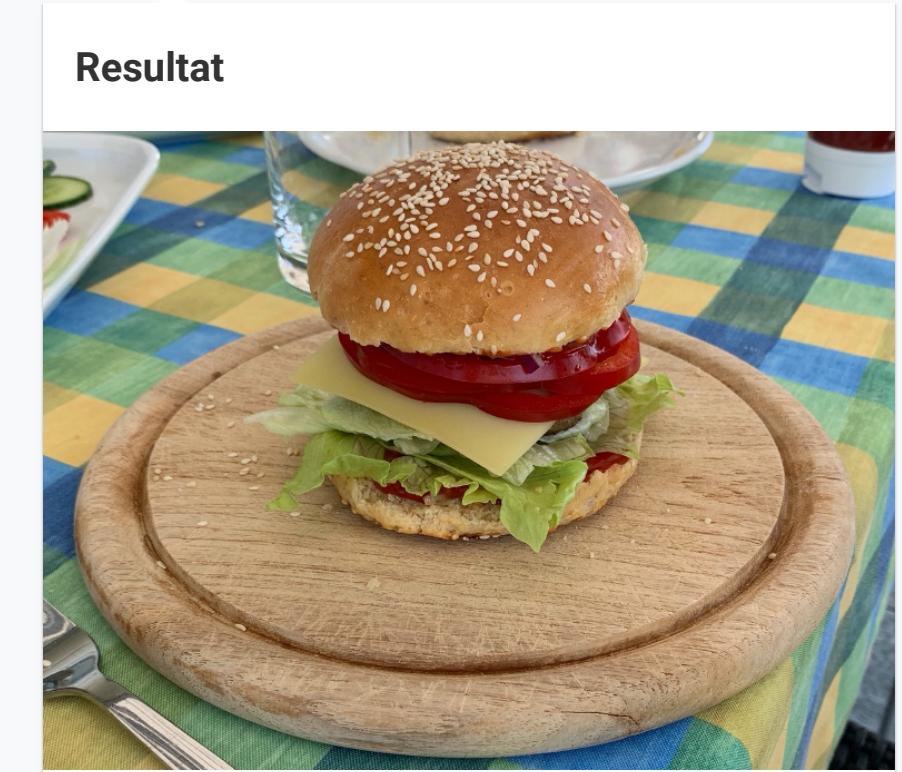


Hamburger mit selbst gemachten Brötchen (1)

Das Hamburger-Fleisch bereite ich nach eigenem Gutdünken zu. Ich habe dazu einmal ein Youtube-Video gesehen, von welchem ich mich habe inspirieren lassen.



Rezept

Hamburger (2)

Zutaten Hamburgerbrötchen

Teig

2dl lauwarme Milch
2 EL Zucker
20g frische Hefe
600g Mehl (Urdinkel)
1 TL Salz
1 Ei
0.5 dl Speiseöl
100g Naturjogurt oder Sauerrahm

Oberfläche

1 Ei
Sesamsamen

Zutaten Hamburger-Fleisch

280g Rindshackfleisch (kleinere Portion für 3 Personen)
Salz
Paprika
Pfeffer
Ei
2 EL Mehl

Zubereitung Brötchen

Zutaten bereitstellen
Teig zubereiten
Brötchen-Teig ist fertig geruht
Teig in 9 Portionen teilen
15min zugedeckt ruhen lassen
Mit Ei bepinseln und Sesamsamen bestreuen
30min ruhen und aufgehen lassen (30 Grad im Backofen)
20-25min backen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze

Hamburger-Fleisch zubereiten

Zutaten bereitstellen
Alle Zutaten vermischen
Burger Patties formen
Burger Patties braten

Garnitur zum Burger

Gemüse zuschneiden
Garnitur anrichten

Hamburger (3)

Zubereitung Brötchen (1)



Alle Zutaten in Küchenmaschine



Masse rühren lassen



So sieht der konsistente Teig aus



Teig mit Mehl weiter verarbeiten



9 Teigportionen formen



Teig gedeckt ruhen lassen



Teig mit Ei bestreichen



Teig mit Sesamkernen bestreuen

Hamburger (4)

Zubereitung Brötchen (2) und Garnitur



Teigportionen nochmals
aufgehenlassen



Brötchen goldbraun backen



Brötchen aufschneiden



Gemüse für Garnitur rüsten und
schneiden



Garnitur anrichten

Hamburger (5)

Zubereitung Hamburger-Fleisch (1)



Zwiebeln klein schneiden



Hackfleisch und alle Zutaten vermischen



Hamburger-Patties formen



Ein Osterhaase darf nicht fehlen



Öl heiss werden lassen



Patties auf einer Seite anbraten



Patties auf anderer Seite anbraten

Hamburger (6)

Zubereitung Garnitur und Belegen des Burgers



aufgeschnittenes Brötchen bereitlegen



mit Ketchup bestreichen und Gemüse belegen



Letztes Gemüse drauflegen

Hamburger (7)

Anrichten



Anrichten des Tisches



Anrichten des Burgers