Habanero-Burger

Gestern haben Naschkater und ich seit längerem mal wieder unsere Burger-Bibel ausgepackt und den Hot-Habanero-Burger gemacht, allerdings etwas abgewandelt. Die Paprika-Salsa ist im Rezept roh, ich habe sie gedünstet, weil ich das lieber mag und meiner Meinung nach die Aromen so mehr hervor kommen. Den Koriander habe ich weggelassen, den mag ich einfach nicht so. Statt Manchego gab es bei uns simplen Gouda, den haben wir immer da und das war super lecker.

Heute geht es für uns zu einer Hochzeit im Raum Karlsruhe. Ich bin gespannt, denn ich lerne nicht nur alte Sportkumpel meines Katers kennen, sondern erlebe auch die erste Hochzeit mit Wedding Planner… Ich hatte ja kurzzeitig mal drüber nachgedacht, ob dieser Beruf etwas für mich wäre. Da ich es liebe, zu organisieren, gerne Gäste habe und immer gut strukturiert bin, wäre das sicher nicht der schlechteste Job…Man organisiert einen einzigartigen Tag für Menschen, die sich lieben und diesen Tag immer in guter Erinnerung behalten wollen.

Andererseits ist es sicher auch sehr stressig, allen ausgefallenen Wünschen gerecht zu werden, die Nerven der Brautleute im Zaum zu halten und alles zu dirigieren.

Was mich aber im Endeffekt eher davon abhielt war die Tatsache, dass ich selbst so nicht heiraten würde, weil solche Großevents, für die sich Brautleute in immense Schulden stürzen und am Tag selbst vor lauter Stress durchdrehen, einfach nicht mein Geschmack sind. Persönlich, individuell und familiär wäre meine Devise – wobei es sicher auch für solche Formate Wedding Planners gibt… =)
Was wäre oder war euer Modell einer Traumhochzeit? Ich freue mich über eure Meinung!

Jedenfalls hoffe ich, der Planner hat ein gutes Catering aufgetrieben, denn gutes Essen finde ich als Naschkatze bei einer Hochzeit natürlich mit am wichtigsten. Ich bin gespannt und hoffe, ihr macht euch auch feine freie Tage – das Wetter ist ja endlich wieder etwas sommerlicher und vielleicht packt ihr für die Burger den Grill aus? ;)

Für 8

Burger- Buns:

330 g Mehl Type 550
15 g Zucker
1 Ei
5 g Salz
½ Würfel Frischhefe (21 g) oder
1 Packung Trockenhefe (7 g)
180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)

40 g Butter
Schuss Olivenöl

Zum Bestreichen der Buns:
1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

1. 70% des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch auflösen. Butter erhitzen und zur Mehlmischung schütten.
Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.
2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls (100g) portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als ½ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.
3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.
5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Fingern etwas platt drücken.
6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge eine weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.
7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere

Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.
8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.
(Wenn man zwei Bleche nimmt, was sinnvoll ist, Umluft einstellen!)

Für 4 Burger:

1 Packung Hackfleisch aus Rind
4 Buns/ Burgerbrötchen
4 Scheiben Käse (z.B. Gouda)
Salat (Lollo Rossa, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)
1 rote Chili, in feine Scheiben geschnitten
2 EL eingelegte Jalapeno-Scheiben

Für die Paprika-Salsa:

1 rote Paprikaschote
2 EL Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe
1 TL Acuka (Paprikagewürzpaste) oder Tomatenmark
Salz, Pfeffer

Die Paprika entkernen und waschen. In Streifen und dann in kleine Würfel schneiden und mit einem EL Olivenöl und ca. 1 EL Wasser in einem Töpfchen bei mittlerer Hitze zugedeckt dünsten. Die Knoblauchzehe ebenfalls fein würfen und mitdünsten. Zum Schluss aufdecken und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit der Paste/dem Tomatenmark, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch zu Patties formen.
Bis zur gewünschten Garstufe in einer Pfanne braten (ich habe die Pfanne stark erhitzt und sie dann auf mittlere Hitze gestellt, sobald das Fleisch drin war. Sollen die Patties (fast) durch werden, brauchen sie einige Minuten auf jeder Seite.)
Jedes Patty mit reichlich Käse belegen, solange es noch heiß

ist, so dass der Käse schmilzt.
Die Burger zusammenbauen: Salat, Salsa, Fleisch mit Käse, Chilischeiben und Habaneros. [nurkochen]

Lasst es euch gut gehen und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Mehr als nur Fastfood: Provolone Burger mit Preiselbeeren

Hallo ihr Naschkatzen!
Heute gibt es auf dem Blog den Auftakt zu einer kleinen Burger-Woche!
Starten wird sie mit dem Provolone-Burger aus der Burger-Bibel, die ich euch am Wochenende vorstellen werde. Soviel sei schon mal verraten: Es wird lecker werden und ein Gewinnspiel wird es auch noch geben!! =)

Provolone ist ein italienischer Hartkäse aus Norditalien, der gute Schmelzeigenschaften besitzt. Es ist manchmal etwas schwierig, ihn zu finden, aber eine gute Käsetheke in einem Supermarkt oder ein italienischer *supermercato* sollten ihn da haben.
Als Salat haben wir Pflücksalat genommen, der war gerade da und passte auch sehr gut. Die Preiselbeeren haben wir gekauft, allerdings im Biosupermarkt, da waren sie nicht so sehr gesüßt wie die konventionelle Preiselbeerkonfitüre.
Die Buns habe ich selbst gebacken nach dem Rezept aus dem Buch und ich muss euch sagen, ich war restlos begeistert! Weich, fluffig, perfekte golbbraune Kruste… Probiert es einfach aus, sonst schwärme ich hier noch Stunden… =)

Ich habe mich diesmal penibel ans Rezept gehalten, was ich ja meistens nicht tue. So sind sie dann wirklich genauso perfekt geworden, wie sie beschrieben wurden. Wir waren zu zweit, aber ich habe die ganze Menge gebacken und wir haben am nächsten Tag noch mal Burger gemacht. Man kann die Brötchen sicher auch einfrieren und aufgetaut kurz auftoasten, wenn man sich schon die Mühe macht, welche zu backen.

Für 8 perfekte Burger- Buns:

330 g Mehl Type 550

15 g Zucker

1 Ei
5 g Salz
½ Würfel Frischhefe (21 g) oder
1 Packung Trockenhefe (7 g)
180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)
40 g Butter
Schuss Olivenöl
Zum Bestreichen der Buns:
1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

1. 70 Prozent des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch auflösen. Butter erhitzen und zur Mehlmischung schütten. Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.
2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als ½ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.
3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.
5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig

anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Fingern etwas platt drücken.

6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge 1 weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.
7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.
8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.

Voilà! Nach etwas über 2 Std. hast du ausgezeichnete Burger-Buns, die denen im Supermarkt um Welten überlegen sind.

Für 1 Burger:

160 g Rindfleisch zum Wolfen oder Rinderhack
1 Bun/ Burgerbrötchen
1-2 Scheiben Provolone-Käse
Salat (Lollo Rosso, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)

½ Handvoll Preiselbeeren
1 EL Zucker
Alternativ: Preiselbeeren aus dem Glas

Das Rindfleisch wolfen oder das Hackfleisch zu 160 g schweren Patties formen.
Bis zur gewünschten Garstufe in einer Pfanne braten (ich habe die Pfanne stark erhitzt und sie dann auf mittlere Hitze gestellt, sobald das Fleisch drin war. Sollen die Patties (fast) durch werden, brauchen sie einige Minuten auf jeder Seite.)
Jedes Patty mit reichlich Provolone belegen, solange es noch heiß ist.

Für das **Kompott** die Preiselbeeren mit etwas Wasser zum Kochen bringen und 1 EL Zucker zufügen. Alles ein wenig ziehen

lassen.

Anrichten: Brötchen durchschneiden, Patty mit Käse darauf, darüber die Preiselbeersoße und darauf Salat.
Gleich genießen! [nurkochen]

Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf Burger bekommen und vor allem auf das tolle Buch. Was es so besonders macht, erfahrt ihr am Sonntag! =)
Habt einen schönen Start ins Wochenende, hoffentlich wird es sonnig!
Eure Judith ♥