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

<u>Zum Bestreichen der Buns:</u>

1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

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.
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.
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).
Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den

Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.
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.
Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge 1 weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.
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.
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 ♥



Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email