



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

Sucuk-Burger by Sally

Zutaten

Burger-Brötchen (Buns):

4 Laugenbrötchen
1 Würfel Hefe
200 ml warmes Wasser
30 g Zucker
30 g Traubensirup (Pekmez)
320 g Joghurt 3,5%
2 Eier
1 kg Mehl
4 TL Salz
160 g flüssige Butter

Für die Patties:

1,4 kg Rindemacken
1,4 kg Sucuk (türkische Knoblauchwurst)

Zum Schichten:

6 grüne Spitzpaprika
2 rote Zwiebeln
Kasar Käse (Kashkaval)
Tomatenmark

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
100 ml Wasser
2 EL Traubensirup
300 g Sesam und Schwarzkümmel gemischt
70 g flüssige Butter

Soße:

500 g Joghurt (10%)
1 TL Salz, Pfeffer
1 TL getrocknete Minze

Zubereitung

Zubereitung der Buns:

Verrühren Sie die Hefe mit dem warmen Wasser, Zucker und Traubensirup. Füllen Sie die Hefemischung in eine große Schüssel, fügen Sie den Joghurt, die Eier, das Mehl, Salz und die flüssige Butter hinzu und kneten Sie die Zutaten in etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Formen Sie diese anschließend zu einer Kugel. Lassen Sie den Teig abgedeckt für 1 Stunde ruhen.

Entnehmen Sie jeweils 80 Gramm Teig, formen Sie den Teig zu einer Kugel und schleifen Sie mit den Händen die Brötchen bis diese gewünscht rund sind. Setzen Sie die Teigkugeln auf ein mit Backfolie belegtes Blech und drücken Sie die Buns flach.

Verrühren Sie das Eigelb mit Wasser und Traubensirup und tauchen Sie die Brötchen mit beiden Seiten zuerst in die Eimischung und dann in den Sesam. Backen Sie die Buns im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15 Minuten und bestreichen Sie diese danach mit flüssiger Butter. Danach die Buns abkühlen lassen.

Zubereitung

Patties:

Zerkleinern Sie den Rindernacken und das Sucuk in einem Fleischwolf und kneten Sie die Hackfleischmasse gut durch. Portionieren Sie je 150 Gramm Portionen und formen Sie diese mithilfe einer Pattie-Pressen zu Patties oder formen Sie diese mit den Händen. Frieren Sie die Patties ein.

Joghurtsoße:

Verrühren Sie den Joghurt mit Salz, Pfeffer und getrockneter Minze.

Burger braten:

Braten Sie die Burger-Patties von beiden Seiten etwa 5 Minuten auf dem Grill oder in der Pfanne an. Legen Sie auch die Spitzpaprika auf den Grill und bei Belieben können Sie auch die Burger Buns aufschneiden und kurz rösten.

Burger schichten:

Bestreichen Sie das Brot mit Tomatenmark und lege den Sucuk-Patty darauf. Legen Sie eine Scheibe Käsar Käse darüber und 2 EL Joghurtsoße. Schichten Sie die Zwiebelringe und die gegrillte Spitzpaprika darauf und genießen Sie den Burger frisch.

Lassen Sie es sich schmecken!