



Perfekt für Deine Grillparty - #Burgerliebe

Veggie-Burger by Sally

Zutaten

Buns (Burger-Brötchen): 24 Stück

1 Würfel Hefe

200 ml warmes Wasser

30 g Zucker

30 g Honig

260 g Buttermilch

2 Eier

1 kg Mehl

4 TL Salz

Schwarze Lebensmittelfarbpaste

160 g flüssige Butter

Burger-Belag: 4-6 Burger

2 Packungen Gazi Grillkäse

2 Zwiebeln

50 g Mehl

1l Frittierfett

60 g Rucola

Burger-Soße:

1 Eigelb

Saft von ½ Zitrone

½ TL Salz, Pfeffer

1 TL Senf

1 TL Tomatenmark

1 Prise Zucker

1 TL Tabasco

100 ml Rapsöl

Zum Bestreichen/ Bestreuen:

1 Eigelb

50 ml Wasser

Sesam

60 g flüssige Butter

Rote Bete:

1 Rote Bete

2 EL Olivenöl

Saft von 1 Orange

½ TL Salz

¼ TL Pfeffer

1 Prise gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung

Burger-Brötchen:

Lösen Sie die Hefe in warmen Wasser auf und verrühren Sie diese mit dem Zucker. Decken Sie die Hefemischung ab und lassen Sie diese nach Belieben etwa 15 Minuten stehen.

Rühren Sie nun die Lebensmittelfarbpaste ein. Verrühren Sie das Mehl mit der Hefemischung und den restlichen Zutaten und kneten Sie den Teig für mindestens 10 Minuten gut durch, so dass ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht. Fetten Sie die Arbeitsfläche und rollen Sie den Teig darauf zu einer Kugel. Fetten Sie ebenfalls die Schüssel, legen Sie den Teig hinein und lassen Sie diesen abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen. Stechen Sie etwa 80 g schwere Teiglinge ab und formen Sie diese jeweils zu einer glatten Kugel, indem Sie die Kugeln mit den Händen schleifen. Setzen Sie die Teigkugel auf ein mit Backfolie belegtes Blech und drücken Sie diese flach. Verwenden Sie etwas Mehl, damit der Teig nicht an der Hand klebt. Decken Sie die Teiglinge ab und lassen Sie diese erneut 15 Minuten aufgehen. Verrühren Sie das Eigelb mit dem Wasser und bestreichen Sie die Teiglinge damit. Bestreuen Sie diese nach Belieben mit Sesam und backen Sie die Burger Buns im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15-17 Minuten. Bestreichen Sie die Buns nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter, decken Sie diese ab und lassen Sie sie abkühlen. Nun können Sie die Buns aufschneiden und nach Belieben auf den Grill legen oder auch einfrieren.

Zubereitung

Rote Bete:

Schälen Sie die rote Bete und ziehen Sie unbedingt vorher Einweghandschuhe an. Reiben Sie die rote Bete fein oder schneiden Sie sie mithilfe des Spiralfix in Spiralen. Erhitzen Sie das Olivenöl in einer heißen Pfanne und braten Sie die rote Bete darin für 4-5 Minuten an. Löschen Sie diese mit Orangensaft ab und schmecken Sie alles mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel ab.

Burger-Soße:

Hierfür verwenden Sie ein ganz frisches, zimmerwarmes Eigelb. Verrühren Sie dieses mit einem Schneebesen mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer etwa 1 Minute schaumig. Rühren Sie den Senf und das Tomatenmark, den Zucker und den Tabasco ein. Lassen Sie das Öl ganz langsam, in einem dünnen Strahl hineinfließen und rühren Sie mit dem Schneebesen kräftig weiter. So kann sich das Eigelb mit dem Öl verbinden. Wichtig ist, dass das Öl wirklich sehr langsam hinzugefügt wird.

Röstzwiebeln:

Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie diese in feine Ringe oder Spiralen. Vermischen Sie sie mit dem Mehl und erhitzen parallel das Frittierfett auf 170 °C. Frittieren Sie die Zwiebelringe darin für etwa 2-3 Minuten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Lassen Sie die Röstzwiebeln auf einem Küchenpapier abtropfen. Erwärmen Sie eine Pfanne und fetten Sie diese ganz leicht mit Öl oder Backtrennspray. Braten Sie den Grillkäse darin von jeder Seite etwa 2-3 Minuten an, bis der Käse die gewünschte Farbe hat. Schneiden Sie den Käse quadratisch zu.

Schichten:

Bestreichen Sie den aufgeschnittenen Bun zuerst mit der Soße. Legen Sie nach Belieben etwas Rucola und dann den Grillkäse darauf. Streichen Sie erneut 1 TL Soße darüber und legen die rote Bete und dann die Zwiebeln darüber. Decken Sie den Burger ab und servieren ihn ganz frisch.

Lassen Sie es sich schmecken!