



Mini-Burger mit Radicchio

Zutaten

(Für ca. 24 Stück)

5 g frische Hefe	1 Ei (Größe M)	Backpapier
20 g Zucker	1 Eigelb (Größe M)	Holzspieße1 Flasche
50 g Butter	2 EL Sesamsaat	(250 ml) Currysoße
250 ml Milch	800 g Rinderhackfleisch	Mehl
2 EL Milch	Pfeffer	
Salz	4 EL Öl	
600 g Mehl	2 Radicchio Salat	

Zubereitung

1. Hefe und Zucker verrühren. Butter in einem Topf schmelzen. 250 Milch zugeben. Kurz aufkochen lassen und mit 125 ml Wasser ablöschen. Die Milchmischung sowie die Hefemischung mit Mehl, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten und zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit bemehlte Arbeitsfläche und zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche vorbereiten. Anschließend Teig kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und ca. 24 Teiglinge mit runder Form formen. Auf die vorbereiteten Backbleche setzen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch mit dem Eigelb verrühren und Teiglinge damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Rinderhackfleisch mit Pfeffer und Salz würzen und ca. 24 kleine Frikadellen formen. Öl in eine Pfanne geben. Frikadellen darin von beiden Seiten gleichmäßig braten. Radicchio waschen, trocken schleudern und ebenfalls fein schneiden.
4. Burgerbrötchen in der Mitte durchschneiden. Die untere Hälfte mit Currysoße bestreichen. Mit Radicchio und Frikadellen belegen. Oberhälfte draufsetzen.

Tipp: Mit einem Holzspieß feststecken, um Stabilität reinzubringen.