



Mini Burger

Für die Brötchen:

280 g Weizenmehl (Type 550)

25 g Zucker

5 g Salz

7 g Trockenhefe

125 ml lauwarme Milch

1 Ei

30 g weiche Butter

Etwas Ei und Milch vermischt zum Bestreichen

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Für die Patties (optional vegetarische Patties nehmen):

400 g Rinderhack (oder gemischt)

1 kleine Zwiebel, sehr fein gehackt

1 Ei

2 Esslöffel Semmelbrösel

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Salz und Pfeffer

Etwas Knoblauchpulver und Paprikapulver

Für den Belag:

12 Scheibe(n) Käse (Cheddar oder Gouda) (kleine)

Nach Belieben Don Enrico Green Jalapeño Chillies
medium hot

12 kleine Salatblätter

12 kleine Tomatenscheiben

12 eingelegte Gurkenscheiben

Nach Belieben Don Enrico Light* BBQ Sauce

Mini Burger

1.

Für die Brötchen Milch lauwarm erhitzen, Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker, Salz in einer Schüssel mischen. Ei und Hefemilch zugeben, anfangen zu kneten. Butter in kleinen Stücken unterkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist (einige Minuten kneten).

Teig zu einer Kugel formen, in eine geölte Schüssel legen. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Teig in 12 gleich große Stücke teilen (je ca. 35–40 g).

Jedes Stück rund schleifen (glatte Oberfläche). Mit etwas

Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.
Abgedeckt weitere 30–40 min. gehen lassen, bis die Kugeln deutlich aufgegangen sind.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei mit Milch verquirlen, Buns vorsichtig bestreichen, optional Sesam darauf streuen. Ca. 12–14 min. backen, bis sie goldbraun sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Patties Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, Semmelbröseln, Senf und Gewürzen mischen. Aus der Masse 12 kleine Kugeln formen und flach drücken (ca. 5 cm Durchmesser). In einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3–4 min. braten. Wer mag kann kurz vor Ende den Käse auflegen und schmelzen lassen.

Mini-Buns aufschneiden, nach Belieben die Schnittflächen kurz in der Pfanne oder im Ofen anrösten. Untere Brötchenhälfte mit der BBQ Sauce bestreichen, dann mit einem Salatblatt, dem Patty mit Käse, Tomate, optional für etwas Schärfe Jalapeno Scheiben und Gurke belegen.

Am Ende nochmal etwas BBQ Sauce auf die obere Brötchenhälfte streichen und oben auf den Burger legen. Mit kleinen Holzspießen fixieren, damit sie nicht auseinanderfallen.