



# BURGER – CHEESEBURGER

mit Pommes frites

---

## Informationen:

- Für 4 Personen zum Sattessen.
- Kostet etwa 5,50 € pro Person, der Preis hängt von der Qualität des Rindfleischs ab. Ich habe hier gutes Fleisch berechnet. Fertiges Rinderhack aus dem Discounter, würde den Preis erkennbar reduzieren.
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 30 Minuten, wenn alle Zutaten vorbereitet sind.
- Herstellung der Brötchen rund 2,5 Stunden.
- Herstellen der Pommes frites 1 Stunde.
- Ich würde Bier oder Mineralwasser dazu trinken.

## Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 248
- KJ: 1039
- Fett: 12,2 g
- KH: 22,3 g davon 1,9 g Zucker
- Eiweiß: 10,9 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

---

## Zutaten:

Das werden große Burger zum Sattessen 😊

Für das Sesam-Burger-Brötchen (Buns):

Teig:

- 100 ml lauwarmes Wasser
- 30 ml Vollmilch
- 20 g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 1 TL Salz
- 1 Ei Größe M
- 40 g zerlaufene Butter

Auf den Teig:

- 1 Ei Größe M auf Zimmertemperatur
- 15 ml Wasser auf Zimmertemperatur
- 15 ml Milch auf Zimmertemperatur
- 2 TL Sesam ungeröstet
- Zum Rösten:
- 40 g zerlaufene Butter

Siehe Rezept Burger Brötchen

#### **Für das Burger-Fleisch (Patties):**

- 1 kg Hackfleisch vom Rind mit einem Fettanteil von rund 30%, beim Metzger gekauft mit dem Aufsatz 5 mm gewolft. Alternativ das Fleisch im Ganzen kaufen und selber wolfen.
- etwas Salz
- 40 g Sonnenblumenöl
- 4 Scheiben Cheddarkäse
- etwas Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 rote Zwiebel
- 4 Eisberg Salatblätter (gerne auch Kopfsalat)
- 4 große Tomatenscheiben
- 8 dünne Scheiben Essiggurke
- 200 ml Burger Soße

#### **Burgersoße:**

- 100 g Tomatenketchup
- 100 g Salatmayonnaise
- 1 TI Senf mittelscharf
- 1/2 TI Paprikapulver edelsüß
- 1/4 TI Paprikapulver rosenscharf
- 20 ml Jack Daniels Whiskey
- 1/2 TL Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle frisch gemahlen

Siehe Rezept Burger Soße selbst gemacht

#### **Für die Pommes frites:**

- 1 kg mehlig oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Etwas Salz
- 2 kg Pflanzenfett zum Frittieren oder eine frittierbereite Fritteuse

Siehe auch Rezept Pommes frites selbst gemacht.

---

## **Zubereiten:**

### Reihenfolge:

- Die Brötchen backen und auskühlen lassen. Das kann bereits einige Stunden vorher passieren.
- Die Kartoffeln für die frischen selbst gemachten Pommes frites vorbereiten und vorfrittieren.
- Die Burgersoße zubereiten und kaltstellen.
- Burger braten und die Brötchen rösten.
- Pommes frites frittieren und den Burger zusammensetzen.

### Das Burgerbrötchen:

- Den Zucker mit dem lauwarmen Wasser in einer Schüssel verrühren. Die Milch dazugeben. Die frische Hefe in die Flüssigkeit bröseln. Alles gut verrühren und rund 15 Minuten ruhen lassen.
- Während die Flüssigkeit ruht, die Butter leicht zerlaufen lassen (in der Mikrowelle, im Ofen oder einem kleinen Topf).
- Nach der Ruhezeit das Mehl durch ein Metallsieb in die Schüssel sieben. Salz drüberstreuen, das Ei und die zerlaufene Butter dazugeben.
- Alles mit einem Knethaken im Küchengerät rund 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen/gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen.
- Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche in 8 Teile aufteilen.
- Jedes Teil zu einer Kugel formen. Es kann helfen, auch die Hände mit Mehl zu bestreuen, da der Teig klebt.
- Ein Backblech mit Backpapier belegen und die 8 Kugeln mit ausreichend Abstand auf dem Backpapier verteilen.
- Den Teig wieder mit einem sauberen Küchentuch bedecken und wieder 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Kurz vor dem Ende der Ruhezeit das Wasser, die Milch und das Ei in einer Tasse verrühren. Es ist wichtig, dass die Zutaten nicht kalt sind. Wenn wir damit gleich die Brötchen bestreichen, wollen wir den aufgegangenen Teig nicht mit Kälte erschrecken.
- Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Nach der Ruhezeit die Brötchen vorsichtig mit der Wasser-Milch-Ei-Mischung bepinseln. Über die bepinselten Stellen jeweils ½ TL Sesam streuen.
- Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, die Brötchen auf mittlerer Schiene rund 18-20 Minuten goldbraun backen. Je nach Farbe der Brötchen die Backzeit verlängern oder verkürzen.
- Die fertigen Brötchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

### Pommes frites Teil 1 – Kartoffeln schälen, wässern, vorfrittieren:

- Die Kartoffeln waschen, trocknen und schälen.
- Die Kartoffeln in rund 1 cm dicke Stifte schneiden. Die Stifte können auch dünner werden, z.B. 0,7 cm. Wichtig ist nur, dass alle Stifte immer gleich groß sind.
- Die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser wässern, Höchstdauer des Wässerns ist 2 Stunden. Durch das Wässern verliert die Kartoffel Stärke, weniger Stärke bedeutet später knusperigere Pommes frites.
- Gegen Ende des Wässerns das Pflanzenfett in einem großen und hohen Topf auf mittlerer erhitzen. Beim Erhitzen des Fettes immer ein Auge auf den Topf werfen. Für den ersten Frittiervorgang benötigen wir eine Fetttemperatur von etwa 140°C. Messen Sie diese Temperatur mit einem Küchenthermometer. Alternativ die Fritteuse auf 140°C vorheizen.
- Nach dem Wässern die Kartoffelstifte auf ein sauberes Küchentuch geben und trocknen. Die Kartoffelstifte **MÜSSEN trocken** sein, bevor diese ins Fett oder die Fritteuse kommen!!! Geben Sie niemals nasse Kartoffelstäbchen in heißes Fett, NIEMALS.

### Variante mit dem Topf:

- Geben Sie die TROCKENEN Kartoffelstäbchen portionsweise und vorsichtig mit einer Schaumkelle in das heiße Fett und frittieren Sie die Kartoffelstäbe rund 5 Minuten. Die Kartoffelstäbchen sollen (noch) nicht braun werden. Werfen Sie NIEMALS die Kartoffelstäbchen in das heiße Fett, es könnte überschwappen. Passen Sie auf, wenn Sie die Stäbchen in das heiße Fett geben könnte dieses spritzen. Achten Sie darauf, dass das Fett am Anfang schäumen wird/kann und entsprechend der Menge Kartoffelstäbchen der Topf nun voller wird.

Daher einen Topf auswählen der hoch genug ist. Geben Sie NIEMALS ALLE Pommes frites gleichzeitig in den Topf! Er könnte überlaufen.

- Nehmen Sie die Pommes frites mit einer Schaumkelle aus dem Fett/Topf und geben diese auf z.B. ein Backblech (mit Backpapier auslegen) oder in eine Metallschüssel.
- Die Pommes frites 20 Minuten auskühlen lassen.

#### **Variante mit der Fritteuse:**

- Die Kartoffelstäbchen portionsweis in den Frittierkorb geben und diesen vorsichtig in die Fritteuse geben. Geben Sie NIEMALS ALLE Pommes frites gleichzeitig in die Fritteuse, diese könnte überlaufen.
- Die Kartoffelstäbchen 5 Minuten vorfrittieren.
- Die Pommes frites aus der Fritteuse nehmen und diese auf z.B. ein Backblech (mit Backpapier auslegen) oder in eine Metallschüssel geben.
- Die Pommes frites 20 Minuten auskühlen lassen.

#### **Burgersoße:**

- Mayonnaise, Ketchup, Senf und den Jack Daniels Whiskey in eine kleine Schüssel geben.
- Paprikapulver edelsüß, Paprikapulver rosenscharf, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle in die Schüssel geben.
- Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und bis zur Verwendung abgedeckt kaltstellen.

#### **Burgerfleisch und Belag:**

- Die Zwiebel(n) schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 4 schöne Salatblätter aussuchen, waschen und trocknen.
- Die Tomate waschen und in 4 Scheiben schneiden.
- Aus mittelgroßen Essiggurken 8 dünne längliche Scheiben schneiden.
- 4 Scheiben Cheddarkäse richten.
- Das Rinderhack in 4 Portionen à rund 250 g aufteilen.
- Die Portion mit etwas Salz würzen, sonst nix.
- Die Portionen zu einer runden und flachen etwa 1 cm dicken Scheibe formen. Dabei das Fleisch nicht mit voller Kraft wie bei einer Frikadelle vermantschen, sondern mit sanftem Druck vorsichtig formen. So formen, dass es gerade noch zusammenhält. Wenn das Fleisch zu fest gepresst wird, wird der Burger später fest und trocken schmecken. Wir möchten aber einen „fluffigen“ Burger.

#### **Alle Zutaten zum Burger mit Pommes frites zubereiten:**

- Jetzt haben wir alles so vorbereitet, dass wir nun endlich loslegen können:
- Die Fritteuse bzw. das Fett im Topf auf 170°C erhitzen.
- Den Backofen auf 80°C Umluft vorheizen.
- Die Brötchen aufschneiden, 40 g Butter zerlaufen lassen und die Brötchen innen mit einem Pinsel mit der zerlaufenen Butter einpinseln.
- Die aufgeschnittenen Brötchen im Backofen rund 5 Minuten kross werden lassen. Dazu in die Mitte auf ein Gitter legen.
- 1 große Pfanne oder 2 normale Pfannen auf den Herd geben und das Sonnenblumenöl auf mittlerer Hitze erhitzen.
- Die Patties (das Burger Fleisch) pro Seite 4 Minuten in der Pfanne braten.
- Gegen Ende des Bratens den Käse auf die Patties geben.
- Die Pommes in das Fett geben und 3-4 Minuten golden ausbacken.
- Die krossen aufgeschnittenen Brötchen auf ein Brett legen.
- Auf den unteren Teil des Brötchens zuerst den gebratenen Patty geben, diesen mit Pfeffer aus der Mühle würzen, Salz hat er ja schon.
- Zwiebel-Gurken-Tomatenscheiben auf den Patty geben.
- Das Salatblatt drauf und etwas von der Burgersoße über das Salatblatt laufen lassen.
- Den oberen Teil des Brötchens oben drauf.
- Die Pommes aus dem Fett, kurz abtropfen lassen, in eine Metallschüssel geben und mit Salz würzen.
- Das war es auch schon. Guten Appetit 😊