

# Martina & Moritz | Hausgemachte Burger

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/03/10/martina-moritz-hausgemachte-burger/](https://happy-mahlzeit.com/2021/03/10/martina-moritz-hausgemachte-burger/)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Brötchen:

- 250 g Mehl, Type 550 (am besten: Manitobamehl, das mit einem höheren Kleberanteil eine schönere Krume erzielt)
- 10 g Hefe
- ca. 1/8 l lauwarme Milch
- 1/2 TL Zucker
- 1 gute Prise Salz
- 20 g Butter
- 2 EL Milch zum Einpinseln
- 1 EL Sesamsamen zum Bestreuen

### Für die Burger-Buletten:

- ca. 400 g abgehangenes, gut durchwachsenes Rindfleisch vom Rumpsteak, Rib Eye oder Hals
- ca. 1/2 TL Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Einpinseln

### Für die Burger-Soße:

- 1 Eigelb
- 1 gehäufter TL scharfer Senf
- 1 EL Chilisauce
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Öl

### Außerdem:

- Salatblätter
- Kräuter
- 1 – 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel

- 1 kleine Salatgurke

### **Zubereitung:**

Den Teig der Burger-Brötchen kann man gut bereits am Vortag anrühren. Mehl in die Rührschüssel sieben, Hefe in der Hälfte der Milch auflösen, dabei den Zucker zufügen. Zum Mehl schütten und mit dem Kochlöffel (oder dem Knetarm der Küchenmaschine) zu einem weichen Teig rühren, dabei das Salz, die weiche Butter sowie so viel der restlichen Milch zufügen, wie nötig. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Aus dem Teig 4 – 6 Kugeln formen und auf dem mit Backpapier belegten Blech mit einem Tuch zugedeckt nochmals 1/2 Stunde gehen lassen.

Schließlich mit Milch einpinseln, mit Sesamsamen bestreuen und bei 200°C (Heißluft / 220°C Ober- & Unterhitze) ca. 15 – 18 Minuten backen.

Für die Burger muss man sich das Fleisch entweder vom Metzger durchdrehen lassen – wichtig: grobe Scheibe, die Löcher sollten etwa 4 bis 5 mm Durchmesser haben. (Zu fein gewolfte Fleisch macht pappige, zu weiche Burger ohne Biss.) Besser ist, man schneidet sich das Fleisch von Hand. Dafür das Steak am besten zunächst auf der Aufschnittmaschine in knapp halbzentimeterdünne Scheiben schneiden (vom Metzger bereits schneiden lassen). Diese aufeinanderstapeln, dann kann man mit einem gut geschärften Messer sie zunächst in feine Streifen, diese wiederum quer in feinste Würfel schneiden und zum Schluss alles nochmals mit dem Messer leicht durchhacken. Wie gesagt: Zu fein darf das Fleisch nicht sein! Es muss gutes Rindfleisch sein, Steak-Qualität! Am liebsten vom Roastbeef, wenn es abgehangen ist, auch vom Hals – in jedem Fall sollte der Fettanteil etwa 20% betragen, sonst wird der Burger zu trocken.

Mit dem Würzen vorsichtig sein – wir suchen beim Burger ja den Fleischgeschmack – und Würze kann man mit der Sauce zufügen. Salz und Pfeffer genügen – vielleicht noch einen Hauch Chili. Das Fleisch mit etwas Salz durchkneten – die feinen Kristalle vom Fleur de Sel schmelzen nicht so schnell. Dieser Effekt ist hier erwünscht – dabei einen zertrümmerten Eiswürfel einarbeiten, das hält das Fleisch saftig. Runde Pattys daraus formen, mit dem Fleischklopfer schön glattstreichen, eventuell sogar noch vor dem Grillen für 1/2 Stunde kaltstellen.

Gegrillt wird in einer entsprechenden Pfanne oder auf der Grillplatte oder natürlich auf dem Holzofengrill. Die Grillstreifen/den Grillrost gut mit Öl einpinseln, die Pattys jeweils 1 – 1 1/2 Minuten scharf angrillen, wenden, die andere Seite weitere 2 Minuten grillen – sie sollen außen gebräunt sein, innen aber noch fast roh... Sie dürfen im Backofen nachziehen (bei 60°C), währenddessen die Brötchenhälften auf dem Grill bräunen.

Für die Sauce die Zutaten in einen Mixbecher füllen, mit dem Mixstab zunächst am Boden alles zerkleinern, dann langsam nach oben ziehen. Die Sauce abschmecken, nach Belieben jetzt noch mit saurer Sahne oder Joghurt verrühren.

Außerdem die anderen nötigen Zutaten vorbereiten:

Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Salatblätter, Kräuter – wer mag, kriegt auch eine Käsescheibe auf seinen heißen Burger.

Wenn alle Zutaten auf dem Tisch stehen, baut jeder seinen Burger zusammen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.3.2020

Episode: Buletten, Frikadellen und Klopse