

Cheeseburger

Diese leckeren Cheeseburger sind ein beliebtes Partyrezept. Ganz einfach selbstgemacht mit fluffigen Burger-Brötchen und Burgersoße.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Burger-Buns:

200 ml Wasser oder Milch
80 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 Ei (Größe M)
2 EL Zucker
2 TL Salz

Burgersoße:

1 EL Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
6 EL Tomatenketchup
3 EL Salatmayonnaise
1 TL Senf
1 - 2 TL Worcestersoße
½ - 1 TL Tabascoße
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Spritzer Zitrone

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Milch

Burger:

1,2 kg Hackfleisch vom Rind
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
8 EL Speiseöl
150 g Schmelzkäsescheiben (8
Scheiben)

Geschmorte Zwiebeln:

4 mittlere rote Zwiebeln
2 EL Speiseöl
1 TL Zucker
2 Pr. Salz
1 EL Worcestersoße

Füllung:

1 - 2 mittlere Strauchtomaten
etwa 110 g Sandwichgurken in

Wie mache ich leckere Cheeseburger?:

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Wasser oder Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig für Burger-Buns zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die Wasser/Milch- Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen.

3 Burgersoße zubereiten:

Crème fraîche, Ketchup, Mayonnaise, Senf, Worcester und Tabasco verrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



Scheiben (Abtropfgew.)

4 Burger-Brötchen formen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in etwa 8 gleich große Stücke (etwa 110 g) teilen. Teigstücke in den Händen zu runden Kugeln formen und auf das Backblech setzen. Zugedeckt nochmals etwa 45 Min. gehen lassen. Nach 30 Min. Gehzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

5 Inzwischen Zwiebeln abziehen und in sehr feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

6 Burger-Brötchen backen:

Ei mit Milch verschlagen. Die Burger-Brötchen damit bestreichen, dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 15 - 20 Min.

Burger-Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

7 Burger zubereiten:

Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verkneten. Aus der Masse etwa 8 gleich große Burger (Ø etwa 10 cm) formen. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte Burger von beiden Seiten scharf anbraten, dann weitere 6 Min. von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

Gebratene Burger aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen.

Pfanne säubern und restliche 4 Burger mit dem restlichen Öl genauso braten.

Zum Schluss mit jeweils 1 Scheibe Schmelzkäse belegen. Pfanne mit einem Deckel 1 Min. schließen, bis der Käse leicht zerlaufen ist. Restliche vorbereitete Burger genauso mit dem Schmelzkäse zubereiten.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: 1 - 2 Min.

8 Zwiebeln schmoren:

Zwiebelringe in einer Pfanne mit Öl, Zucker und etwas Salz bei mittlerer Hitze bräunen. Worcestersoße zugeben und die Zwiebeln bei schwacher Hitze etwa 10 Min. weich schmoren.



9 Cheeseburger füllen:

Brötchen waagrecht durchschneiden und alle Hälften mit der Burgersoße bestreichen. Auf die unteren Hälften jeweils einen Burger mit Käse, Tomatenscheiben, 1-2 Gurkenscheiben legen und die geschmorten Zwiebeln darauf verteilen. Evtl. die restliche Soße verteilen, die obere Brötchenhälfte auflegen und leicht andrücken. Einen Holzspieß in den Burger stecken und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine vegetarische Variante kann vegetarisches Hack verwendet werden.
- Die Burger-Brötchen können zusätzlich mit 1 EL Sesamsamen bestreut werden.
- Die Burger-Brötchen können zusätzlich von den Innenseiten in einer Pfanne (z. B. Grillpfanne), Toaster oder Grill angeröstet werden.
- Die Burger-Brötchen können schon 1-2 Tage im Voraus gebacken oder auch eingefroren werden. Die Burger-Brötchen dann einfach bei angegebener Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.
- Statt selbstgemachter Burger-Brötchen können auch fertige Burger-Brötchen verwendet werden.
- Zum Formen der Burger kann auch eine Burger-Pressen verwendet werden.
- Die Burger können auch auf einem Grill zubereitet werden.