





Mini-Burger

Lust auf selbstgemachte Mini- Burger? Hier kommt ein Rezept für zuhause. Schnell, klassisch, raffiniert zubereitet. Ein Genuss für die ganze Familie.

etwa 25 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch
1 EL Honig
40 g Butter oder Margarine
450 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
1 TL Salz

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eiweiß (Größe M)
1 EL helle Sesamsamen
1 EL Schwarzkümmel

Fleischmasse:

1 Brötchen , vom Vortag
Wasser
2 Zwiebeln
2 TL eingelegte Kapern (Abtropfgew.)
etwa 8 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
600 g Hackfleisch vom Rind
1 Ei (Größe M)
2 TL mittelscharfer Senf
Chiliflocken
Salz
Pfeffer

Soße:

1 Knoblauchzehe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 EL gehackte glatte Petersilie
Salz

Füllung:

1 Minigurke

Wie bereite ich leckere Mini-Burger zu ?:

1 Hefeteig zubereiten:

Milch mit Honig erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Ei, Eigelb, Salz und die 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. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Buns (Burgerbrötchen) zubereiten:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig gut 1/2 cm dick ausrollen und etwa 25 Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Taler auf das Backblech legen. Mit Eiweiß bestreichen und mit Sesamsamen und Schwarzkümmel bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

5 Tomaten
1 Zwiebel
3 Blätter Eisbergsalat
1 Kästchen Daikonkresse

Außerdem:
25 Holzspieße

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

3 Patties (Fleischmasse) zubereiten:

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln abziehen und hacken. Kapern fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln und Kapern dünsten. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Brötchen ausdrücken und dazugeben. Angedünstes Gemüse, Ei, Senf und Chilliflocken dazugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse etwa 25 kleine Frikadellen formen und flach drücken. Öl in der Pfanne erhitzen und die Fleischtaler von beiden Seiten bei mittlerer Hitze je Seite etwa 5 Min. braten und warm stellen.

4 Soße zubereiten:

Knoblauch abziehen, fein hacken, mit Crème fraîche und Petersilie verrühren. Soße mit Salz abschmecken.

5 Füllung zubereiten:

Gurke und Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Salat putzen, waschen und in kleine Stücke reißen.

6 Buns (Burgerbrötchen) füllen:

Brötchen waagrecht halbieren. Die unteren Hälften mit der Soße bestreichen. Dann Eisbergsalat, Tomaten- und Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Frikadellen, Kresse darauf verteilen. Die oberen Brötchenhälften auflegen, leicht andrücken und mit einem Holzspieß zusammenstecken. Mini Burger servieren.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Mini-Burger können zusätzlich mit einem fruchtigen [Rhabarber-Chutney](#) oder einer BBQ-Soße gefüllt werden.
- Die Mini-Burgerbrötchen lassen sich auch gut einfrieren. Dann aufgetaut im Backofen nochmal aufbacken.
- Die Frikadellen können auch prima mit einer Lebkuchenmühle (Ø 7 cm) geformt werden.

