

Der Grill-Hit auf jeder Party: Hausgemachter Burger mit Käse



Der Hit auf jedem Grillfest

Zweifelsfrei sind hausgemachte Burger eines der beliebtesten Grillgerichte, die aus der Hand gegessen werden können. Hausgemacht, mit bestem heimischem Fleisch (erkennbar am QZBW oder Biozeichen BW-Logo, mehr Infos gibt es [hier](#)) und über Feuer gegrillt, schmecken die saftigen Burger am besten. Damit das Fleisch saftig bleibt, gibt es einen Trick: ein bisschen Natron mit ins grobe Hack. Dann noch ein paar Geheimzutaten und der Burger wird unwiderstehlich. Erst recht, wenn die herzhaften Bratlinge mit duftendem Käse belegt und im hausgemachtem, ofenfrischen Burgerbrötchen serviert werden.

Kunterbunt und nach Belieben belegt

Oberstes Gebot beim Burger ist: Ein Burger wird nicht gekocht, er wird gebaut!

Bunt wird es mit knackigen Salatblättern, gartenfrischen Tomaten, würzig scharfen Zwiebelringen und damit es besser rutscht: Ketchup, Senf oder Mayo. Oder alle drei Soßen? Das ist dann Geschmackssache, den am schönsten ist es sowieso, wenn sich jeder seinen eigenen Burger zusammenstellen kann bzw. bauen darf.

Also, nach wie vor ein Highlight für das nächste Grillfest.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Hausgemachten Burger**“:

Zutaten

- 1 kg bestes heimisches Rinderhack für Burger (**Tipp:** mit ca. 15-20 % Fettanteil)
- Salz & Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 TL Tabasco
- ½ TL Natron in 2 EL Wasser gelöst
- Wer möchte: 1 TL Zwiebelflocken, getrocknet
- Zum Belegen: Salatblätter, Käsescheiben, Zwiebelringe, Essiggurkenscheiben, Tomatenscheiben, Ketchup, Senf, Mayonnaise

Für die Burgerbrötchen (6 Stück)

- 250 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 20 g Milch
- 20 g Öl (z.B. Rapsöl)
- 20 g Butter, weich
- 10 g Zucker
- ½ Hefewürfel, frisch
- 1/4 TL Backpulver
- 1 TL Salz, gestrichen
- 1 Ei (Größe M)

Zubereitung

Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen.

Für die Burgerbrötchen in einer Schüssel die zimmerwarme Milch, Wasser, Zucker und Hefe verrühren.

Dann Mehl mit Salz, Backpulver vermischen und mit der weichen Butter und dem Eigelb zum Hefegemisch geben.

Alles ca. 10 Minuten kneten, mit Öl einreiben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig sechs Teiglinge portionieren und mit Mehl bestäuben. Mit gut bemehlten Händen zu Kugeln formen.

Die Teigkugeln mit reichlich Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und flach drücken (ca. 1 cm Höhe).

Die Teiglinge abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Das Eiweiß mit 2 EL Wasser vermischen und die Teigkugeln damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) 15-16 Minuten goldgelb backen.

Auf einem Backgitter abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Rinderhack mit aufgelöstem Natron, Knoblauch, getrockneten Zwiebelflocken, 1 EL (Kräuter-) Salz, Pfeffer und Tabasco gut vermischen. Dann in 6 (oder 12) Portionen teilen. Daraus Kugeln formen und flach pressen.

Die flachen Burger mit etwas Öl bepinseln, auf einer Grillplatte oder in der Pfanne ca. 2 Minuten scharf anbraten

Nach dem Wenden mit Käsescheiben belegen.

Zum Fertigstellen die Burgerbrötchen aufschneiden um nach Belieben mit den Soßen bestreichen. Mit Salatblättern belegen, darauf das Fleisch legen.

Mit Gurke, Tomaten und Zwiebeln verfeinern,

Guten Appetit!