

## Hausgemachter Burger mit Käse (heimischer Cheeseburger)



### 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 Zwiebflocken, 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 Zwiebflocken, 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!