

Zutaten

Mini Buns

- 350 g Mehl Typ 550
- 150 ml Milch
- 10 g Trockenhefe
- 15 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Ei
- Salz, Sesam

Cocktailsauce

- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Mayonnaise
- 30 g Tomatenketchup
- 1 TL Cognac
- 1 TL Limettensaft
- 1 TL Worcestershiresauce
- Cayennepfeffer

Belag

- 900 g Rinderhack
- 3 Tomaten
- 30 g Feldsalat
- Salz, Pfeffer



Mini Burger mit selbst gemachten Buns

26 Portionen | 200° C Umluft | Zubereitung: 45 Min. | Gesamt: 150 Min.

Zubereitung:

Die Milch auf 30° C erwärmen und unter ständigem Umrühren Hefe und Zucker hinzugeben. Vom Herd nehmen und 30 Min. ruhen lassen. Das Ei trennen, das Eiweiß mit Mehl, Salz und mit der Milch-Hefe Mischung gut verkneten. Für 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Den Teig in 20 Kugeln aufteilen und weitere 30 Min. gehen lassen.

Mayonnaise, Tomatenketchup, Cognac, Limettensaft und Worcestershiresauce glatt rühren. Feingehackten Knoblauch untermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen und eine Schüssel Wasser hineinstellen. Die Brötchen mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen, anschließend für 15 Min. backen.

Hackfleisch würzen, zu Patties formen in der Größe passend zu den Burger Buns und in der Pfanne braten. Während die Patties braten, Feldsalat und Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Burger nach Belieben belegen, mit der Cocktailsauce bestreichen und mit einem Holzspieß fixieren.