



Cheeseburger

Zubereitung: ca. 60 Minuten

Für ca. 5 Cheeseburger

Zutaten:

Für die Buns:

250ml lauwarmer Milch
 ½ Pck. frische Hefe (21g)
 1 EL Quark oder Naturjoghurt
 ½ - 1 EL Salz
 1 EL Olivenöl
 ca. 500g Mehl
 Sesam, Eigelb

Für die Patties:

ca. 650g Hackfleisch
 (germisch), Salz, Pfeffer, Paprika
 gemahlen, 1 TL Senf
 Zum befüllen:
 Sandwich Käsescheiben
 PREMIUM, 2 Zwiebeln,
 2 EL Butter, Essiggurken,
 Ketchup, Mayonnaise, Senf

Zubereitung:

1. Zuerst die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und das Salz unterrühren. Anschliessend Quark bzw. Joghurt, Olivenöl und Mehl dazugeben und alles zu einem glatten, weichen Teig kneten. Den Teig abdecken und mindestens eine Stunde ruhen lassen.
2. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika und Senf würzen, gut durchkneten, zu Burger-Patties formen und von beiden Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Ketchup und Mayonnaise verrühren, Essiggurken in feine Scheiben schneiden.
3. Den Teig in 5 Kugeln teilen, abgedeckt weitere zehn Minuten ruhen lassen und anschließend dünn ausrollen. Mit Hilfe einer kleinen Schale den Teig befüllen (Käsescheiben, Zwiebeln, Essiggurken, Cocktailsosse, Senf und das Pattie) gut verschließen damit nichts ausläuft beim backen. Burger auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, Sesam darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.

