



Burgerblech mit Mini-Buns

Description

Zubereitung Mini-Buns:

- 500 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Agavendicksaft oder Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 70 Gramm weiche Butter
- 1 TL Salz

Die Hefe und den Zucker im Wasser auflösen. Restliche Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu 12 kleinen Brötchen formen und auf den Zauberstein legen. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Wer möchte, kann die Brötchen noch mit einer Mischung aus einem Eigelb und Milch bestreichen (für die Farbe) und mit Sesamöl bestreuen. Die Brötchen ca. 20-22 Minuten im Ofen backen.

Zubereitung Burgerblech:

- 750 Gramm Hackfleisch (wir hatten Rinderhack)
- 1-2 Tomaten
- 5-6 saure Gurken
- 1-2 Zwiebeln
- Käse nach belieben
- Salz, Pfeffer, BBQ Gewürz

Das Hackfleisch auf dem James verteilen und mit BBQ Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Scheiben schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Käse nach belieben darauf verteilen. Bei 200 Grad Ober-Unterhitze für 25-30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Zubereitung Soße:

- 1 Becker Creme Fraiche oder Schmand
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Senf
- 1 EL Essig
- Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Die Brötchen aufschneiden und etwas Soße drauf geben. Eine Portion vom Burgerblech auf das Brötchen geben und genießen ?