



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 8 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

Buns

500 G Mehl

70 G weiche Butter

1/2 Würfel Germ

100 ML lauwarmes Wasser

100 ML lauwarme Milch

11 G Salz

3 Eier

40 G Honig

2 TL Sesam (gelb und schwarz)

Laibchen

800 G Rinderfaschiertes

Salz

Pfeffer

edelsüßes Paprikapulver

1 TL Tomatenmark

Butterschmalz

Burger

Mayonnaise

Ketchup

8
SCHEIBEN Käse

8 BLÄTTER Eisbergsalat

4 STUECK Essiggurkerl

8
SCHEIBEN Tomaten

1 rote Zwiebel

Cayennepfeffer

50 ML Ahornsirup

Zubereitung

1. 2 Ei Mehl, Germ, Honig und Milch vermischen und 15 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt rasten lassen.
 2. Wasser, 2 Eier, Salz und Butter mixen, anschließend das Mehl dazugeben. Mit der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten durchkneten. Anschließend 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
 3. Teig auf ein bemehltes Brett geben und in 8 gleich große Teile portionieren und runde Brötchen formen (die Ränder der Teiglinge mit den Fingern immer wieder unter den Teig schieben).
 4. Teiglinge nochmals 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
 5. Das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 6. Das 3. Ei verquirlen und die Buns damit bestreichen. Mit zweifärbigen Sesam bestreuen und 15 bis 18 Minuten goldgelb backen.
1. Für die Laibchen das Faschierte mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen und 8 gleich große Laibchen formen. Diese auf 2 bis 3 cm flach drücken.
 2. Eine Grillpfanne stark erhitzen, die Temperatur wieder zurückdrehen und Butterschmalz hineingeben.
 3. Die Laibchen je nach Geschmack 3 – 4 Minuten pro Seite braten.
- Wenn möglich nur 1x wenden.
1. Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ahornsirup bestreichen und etwas Cayennepfeffer drüberstreuen. Den Speck im Rohr knusprig backen.
 2. Tomaten, Zwiebel und Gurken in Scheiben schneiden, Salat waschen und in entsprechende Stücke brechen.
 3. Buns aufschneiden. Den Salat ganz unten platzieren, darauf das Laibchen setzen und den Käse auf das heiße Fleisch legen. Ketchup und Mayonnaise darauf verteilen. Tomaten, Gurken und Zwiebel darauf legen und mit Speck abschließen. Den Deckel des Buns darauf setzen und

servieren.