

KARTOFFEL-ZUCCHINI BURGER



Zutaten für die Burger Brötchen:

10 Stück

- 500 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Ei
- 15 g Zucker
- 1 Eßl Zuckerrübensirup
- 130 ml Milch
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 80 g flüssige Butter
- 2 TL Salz

Außerdem:

- Sesamsaat
- 1 Eigelb
- 20 ml Wasser
- 30 g flüssige Butter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte ein Kuhle machen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und in die Kuhle im Mehl geben. Den Zucker hineinstreuen und alles abgedeckt circa 15 min gehen lassen.

Anschließend alle anderen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel rollen und eine weitere Stunde zugedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 160 ° C vorheizen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Kleine Teiglinge mit ca. 80 bis 100 g abstechen und zu einer glatten Kugel formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und mit den Händen flach drücken. Zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

Das Eigelb mit dem Wasser verrühren und die Teiglinge damit bestreichen. Den Sesam oben auf streuen und das Backblech mit den Burgern ca. 15 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Burger Brötchen unter einem Tuch abkühlen lassen.

KARTOFFEL-ZUCCHINI BURGER



Zutaten für den Kartoffel-Zucchini Burger:

- 1 kleine grüne Zucchini
- 3-4 Kartoffeln, geschält
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 500 g Rinderhack
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Semmelbrösel
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 2 TL Feigensenf
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini und Kartoffeln in feine Stifte hobeln. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl knusprig braten.

Das Rinderhack mit Senf, Ei, Semmelbrösel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu einem Burger formen und in der Pfanne braten.

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden und ebenfalls knusprig braten.

Den Joghurt mit dem Feigensenf verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell eine Prise Zucker hinzu.

Die Burger Brötchen aufschneiden und mit der Joghurtsauce beschmieren. Die gerösteten Kartoffel-Zucchini-Stifte auflegen, den Rinderhackburger auflegen und die Zwiebelringe oben auf legen. Nochmal etwas Joghurtsauce drüber streichen und mit dem Deckel abschließen.