

BEEF BURGER

MIT KIRSCH-PFLAUMEN
ZWIEBELCONFIT





BEEF BURGER MIT KIRSCH-PFLAUMEN-ZWIEBELCONFIT



Für 2 Portionen: **Für die Burger-Brötchen:** 10 g Hefe (frisch), 25 ml Milch, lauwarm (3,5 % Fett), 1 Ei (Größe M), 300 g Mehl (Type 405), 1 EL Schwartz Kirsche & Pflaume, 50 ml Rote-Bete-Saft, ½ TL Salz, 2 TL Sesam **Für das Confit:** 250 g rote Zwiebeln, 1 EL Sonnenblumenöl, 100 ml dunkler Balsamicoessig, 2 EL Schwartz Kirsche & Pflaume, 2 Stiele Thymian **Für die Pattys und den Belag:** 400 g Rinderhackfleisch, Salz & Pfeffer, 80 g Brie, 2 Blätter Lollo Bionda, 4 EL Mayonnaise

UTENSILIEN: Schüssel, Handrührgerät (Knethaken), Messer, Brett, Herd, Topf, Grill, Backpapier, Backblech, Backofen, Pinsel



Zubereitung:

- 1 Für die Brötchen Hefe in der Milch auflösen. Ei trennen, Eiweiß beiseitestellen. Milch mit Eigelb, Mehl, Schwartz Kirsche & Pflaume, Rote-Bete-Saft und Salz zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Öl erhitzen und Zwiebeln darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Essig aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Thymian waschen, Blättchen von den Stielen ziehen und mit Schwartz Kirsche & Pflaume unter die Zwiebeln rühren.
- 3 Teig durchkneten, zu 2 Brötchen formen und abgedeckt ca. 30 weitere Minuten gehen lassen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 175 °C). Teiglinge mit Eiweiß bestreichen, mit Sesam bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.
- 4 Grill vorheizen. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu 2 Pattys formen und von beiden Seiten 3–5 Minuten grillen. Brie zerzupfen und auf die Pattys legen. Brötchen aufschneiden und auf dem Grill rösten. Salat waschen und trocken schütteln. Untere Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und mit Salat, Patty und Zwiebelconfit belegen. Beef Burger mit oberer Brötchenhälfte abschließen.

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte und coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM