

Cheeseburger mit Guacamole

Cheeseburger mit Guacamole



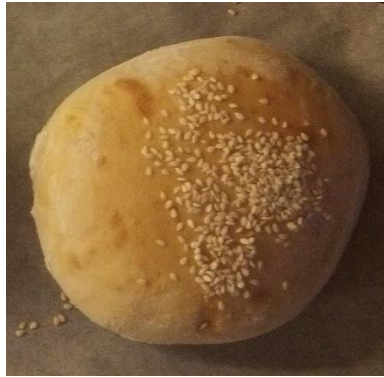
(6 Portionen)

Auch bei dem Gericht wird wieder, wie üblich, alles selbst gemacht.

Daher auch die drei Rezepte für Burger Laibchen, Guacamole und Pattys einzeln.

Inhaltsverzeichnis

Kalteis Jürgen's Burgerlaibchen 3



Guacamole..... 6



Patty's..... 8



Kalteis Jürgen´s Burger Laibchen

Die hier gebackenen Laibchen basieren auf Germteig.

Bei wenig Zeit am Tag des Burger kochen kann man die Laibchen auch zuvor fertig backen und dann lauwarm einfrieren.

Sie schmecken dann fast so gut wie frisch.

Zutaten für sechs Portionen:

- 375 g glattes Weizenmehl
- 7,5 g Germ (bei Trocken Germ entsprechen zwei Säckchen ca. einem Würfel von 25 g)
- 37,5 g Butter
- 165 ml lauwarmes Wasser
- 97,5 ml warme Milch
- 4,5 g Salz
- 18 g Zucker
- 1 Eiweiß
- Etwas Sesam (nach Gusto)



Verwendete Geräte:

- Küchenmaschine, oder Rührwerk
- Backrohr
- Pinsel

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abwiegen
- + Das Mehl immer sieben, wenn man Gebäck fertigen möchte.
- + Die Butter schmelzen
- + Wasser und Milch wärmen.
- + Den Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen.
- + Eigelb von Eiweiß trennen

Cheeseburger mit Guacamole

Zubereiten:

- * Butter, Wasser, Milch, aufgelösten Germ, Zucker und Salz mischen.
- * Mehl beimischen und so lange verrühren bis sich der Teig von der Schüssel löst.
- * Mindestens 20 Minuten zugedeckt rasten lassen

Vorher:



Nachher:

- * Hände und Unterlage bemehlen
- * 6 gleich große Kugeln formen, flach drücken, auf ein bemehltes Tuch legen und zudecken.



- * Mindestens 15 Minuten rasten lassen
- * Die Laibchen auf ein Backblech mit Butterpapier legen
- * Mit dem Pinseln die Laibchen mit Eiweiß bestreichen und Sesam darauf streuen.



- * Bei 200°C Ober- und Unterhitze 12 bis 15 Minuten backen.

Cheeseburger mit Guacamole

- * Sobald die Laibchen an der Unterseite Farbe haben sind sie durch. Je nach Farbwunsch an der Oberseite noch weiterbacken.



Farbkontrolle an der Unterseite.

Cheeseburger mit Guacamole

Guacamole

Die „Avocado Sauce“ der mexikanischen Küche ist in vielen Variationen zu allen möglichen Gerichten, vor allem zu Fleisch, bekannt.

Zutaten für sechs Portionen:

- 1 Stück Avocado
- 2 Stück Tomaten mittelgroß
- 2 Stück Frühlingszwiebel
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1/2 Teelöffel Chilipulver (Schärfe nach Geschmack)
- 1 Esslöffel Korianderblätter
- Etwas grobes Meersalz
- Etwas schwarzer geriebener Pfeffer



Verwendete Geräte:

- Eventuell Saftpresse

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abmessen.
- + Die Avocado in der Hälfte auseinanderschneiden. Vorsicht beim Kern entfernen. Der Trick besteht aus der Verwendung eines großen Messers, das mit der Schneide in den Kern verankert wird und dann der Kern mit einer Drehbewegung entfernt wird. Das Fruchtfleisch auslösen und mit einer Gabel zerdrücken.



- + Die Tomaten klein würfeln.
- + Die weißen Teile der Frühlingszwiebel klein würfeln.
- + Die Korianderblätter klein schneiden.
- + Den Limettensaft auspressen

Cheeseburger mit Guacamole

Zubereiten:

- * Ausgelöstes, zerdrücktes Fruchtfleisch der Avocado mit den geschnittenen Tomaten und Korianderblätter sowie den restlichen Zutaten mischen und abschmecken.
- * Behälter verschließen (evtl. Frischhaltefolie) damit die Guacamole sich nicht verfärbt.
- * Im Kühlschrank bis zum Servieren kaltstellen.



Pattys

Der Burger lebt vom Faschiertem und vom Grill.

Zutaten für sechs Portionen:

- 900g Rinderfaschiertes
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 3 Stück Frühlingszwiebel
- 2 Teelöffel gemahlener Kümmel
- 3 Teelöffel Chilipulver (Schärfe nach Geschmack)
- 2 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Knoblauch
- 1 Teelöffel grobes Meersalz
- ½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 6 Scheiben Cheddarkeäse



Verwendete Geräte:

- Griller

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abwiegen
- + Die Frühlingszwiebel klein schneiden
- + Den Knoblauch sehr klein schneiden
- + Griller vorheizen und mit einer Drahtbürste reinigen
- + Die Burger Laibchen halbieren

Cheeseburger mit Guacamole

Zubereiten:

- * Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermengen.



- * Mit angefeuchteten Händen sechs, gleich große, Kugeln formen. Dabei nicht zu viel kneten, sonst werden die Burger hart.
- * Flache Pattys (ca. 2 cm) formen und mit dem Daumen ca. 2 bis 3 cm breit in der Mitte eindrücken. Dann bleiben sie beim Grillen flach.



Kugel

flachgedrückt

Vertiefung hergestellt

- * Grillen auf mittlere bis starke Hitze bringen.
- * Pattys für ca. fünf Minuten auf der ersten Seite grillen, dann wenden und weitere ca. 5 min grillen.

Cheeseburger mit Guacamole



- * Cheddarkäse in den letzten ein bis zwei Minuten auf die Pattys legen.
- * Die Burger Laibchen die letzte halbe Minute mit der Schnittfläche auf den Grill legen.



- * Unterseite vom Griller nehmen. Einen Löffel Guacamole drauf. Patty mit Käse auf die Unterseite des Gebäcks legen. Etwas Guacamole auf den Käse. Oberseite des Burger Laibchens drauf.

Cheeseburger mit Guacamole



Guten Appetit