

Mini Monster Burger

Rezept für 12 Stück

Zutaten:

Für die Burger Brötchen

300 g Weizenmehl
150 ml Rote Bete Saft
25 g Almbutter
10 g frische Hefe
1 Prise Zucker
1 TL Salz
Weißer oder Schwarzer Sesam

Muffinform

Für die Burger Patties

400 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer

Für den Monster-Burger-Beleg

2 Tomaten
150 g Raclettekäse
Blattsalat
Gewürz Gurken
1 Glas gefüllte Oliven

Für die Käsesoße

250 g Vulkankäse
150 ml Sahne
50 g Almbutter
1 TL Paprikapulver, edelsüß



Zubereitung:

1. Für die Burger Brötchen zuerst den Rote Bete Saft zusammen mit der Almbutter und der Hefe in einem Topf ganz leicht erwärmen, bis die Almbutter geschmolzen ist.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermischen. Die Rote-Bete-Mischung dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Diesen in der Schüssel abgedeckt und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach den Teig ca. 1 cm dick ausrollen.
4. Mit einem Glas oder runden Ausstecher kleine Kreise in der Größe der Muffinform ausstechen und in der eingefetteten Muffinform verteilen.
5. Die Teiglinge nochmals abgedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach mit Wasser bestreichen und etwas Sesam darauf streuen.
6. Die Burger Brötchen für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober- / Unterhitze backen.
7. Für die Käsesauce die Almbutter in einem Topf schmelzen, die Sahne hinzufügen und erwärmen. Nach und nach den geriebenen Vulkankäse einrühren und schmelzen. Mit Paprikapulver würzen.
8. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Danach 12 gleich große Kugeln formen, zu Patties plattdrücken und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig braten.
9. Die fertig gebackenen und abgekühlten Burger Brötchen aufschneiden. Die untere Hälfte mit der Käsesauce bestreichen und nun mit Salat, Fleisch, Tomate und den in Zacken geschnittenen Raclettekäse und einer Scheibe Gewürzgurke belegen. Obendrauf noch etwas Käsesauce und den Brötchendeckel.
10. Nun aus den gefüllten Oliven Scheiben schneiden. Diese als Monsteraugen mit Zahnstochern auf dem Brötchendeckel fixieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

