



Zutaten für 2 Personen

für die Burger-Buns (ca. 8 Stück)

3 EL warme Milch
240 ml warmes Wasser
30 g Hefe
2 EL Zucker
2 Eier
1 1/2 TL Salz
2 1/2 EL weiche Butter
360 g Mehl Typ 1050 (dunkleres Mehl)
40 g Mehl Typ 405
Sesam

für die Pattys (2 Stück)

400 g Rinderhack
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
ein paar Blättchen glatte Petersilie
1 Ei
1 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
1 EL Worcestersauce
außerdem
Sandwichkäse
1 Tomate

für die Chimichurri-Marinade

1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 rote Chili
etwas Zucker, Salz
Szechuan-Pfeffer
3 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
1 EL Wasser

für das Coleslaw

1 kleinen Spitzkohl
2 Möhren
2 EL Mayonnaise
1 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer

für die Potato Wedges

5 Kartoffeln
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

für den Dip

4 EL Schmand
etwas Meersalz
Cayennepfeffer



Triple B mit Potato Wedges und Coleslaw

Zubereitung

Burger-Buns

Das warme Wasser, die warme Milch, den Zucker und die Hefe vermischen und auflösen. In der Zwischenzeit 1 Ei aufschlagen. Das Mehl mit dem Salz vermischen, die zimmerwarme Butter hinzugeben und mit den Fingern alles gut durchkneten bis sich kleine Krumen bilden. Die Hefe-Mischung und das aufgeschlagene Ei untermengen und so lange kneten bis sich ein seidig-glänzender Teig ergibt. Der Teig wird sehr weich. Wenn man zuviel Mehl hinzugibt, werden die Brötchen zu hart und nicht mehr so fluffig-weich. Also vorsichtig mit dem Mehl umgehen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend noch einmal durchkneten, 8 Brötchen formen, aufs Backblech legen und erneut ca. 1 Stunde gehen lassen. Das restliche Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, die Brötchen vorsichtig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und mit Sesam bestreuen.

Pattys

Schalotte, Knoblauch und die Petersilie fein hacken. Ei, Semmelbrösel, Worcestersauce, Schalotte und Knoblauch zum Rinderhack geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Anschließend daraus 2 Pattys formen und 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Potato Wedges

Die Kartoffeln (am besten sind junge Kartoffeln) ordentlich waschen und mit einer Bürste abkratzen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Ganz wichtig: Kartoffeln bitte nicht schälen! Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Die Kartoffelspalten dazugeben und alles ordentlich durchmischen. Auf ein Backblech legen und bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Coleslaw

Spitzkohl waschen, vierteln, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Möhren schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Mit Mayonnaise, Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen.

Chimichurri-Marinade

Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Knoblauch und Chili ebenfalls klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Weißweinessig und Wasser vermengen. Mit Salz, Szechuan-Pfeffer und Zucker abschmecken.

Dip

Schmand mit Meersalz und Cayennepfeffer verrühren.

Den Grill vorheizen. Die Pattys aus dem Kühlschrank nehmen und bei direkter Hitze grillen. Nach dem Wenden, eine Scheibe Sandwichkäse auf die Pattys legen. Die Burger-Buns aufschneiden und kurz mitgrillen. Den Burger nach Belieben mit Tomaten, Coleslaw und Chimichurri belegen. Potato Wedges, Dip und Coleslaw dazu servieren. Rein beißen und genießen.