



Briocheburger

Dreierleri Variation

Menge:	12 Stück o. 4 Grosse
Ruhezeit:	60 Minuten
Backzeit:	10-12 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zutaten für 12 Mini-Burger

Klassisch		Randen		Sepia	
Weissmehl	165 g	Weissmehl	165 g	Weissmehl	180 g
Hefe frisch	10 g	Hefe frisch	10 g	Hefe frisch	10 g
Kristallzucker	8 g	Randenpulver	20 g	Kristallzucker	8 g
Wasser lauwarm	65 g	Kristallzucker	8 g	Wasser lauwarm	65 g
Milch	20 g	Wasser lauwarm	65 g	Sepia-Tine	8 g
Butter weich	18 g	Milch	35 g	Milch	20 g
Salz	3 g	Butter weich	18 g	Butter weich	18 g
		Salz	3 g	Salz	3 g

Zubereitung:

Die Herstellung ist für alle Teigvarianten identisch

1. Gib das Mehl in eine grosse Schüssel und bröse die Hefe hinein. Vermenge die beiden Zutaten gut mit den Händen. Füge nun die restlichen Zutaten, bis auf das Salz, hinzu und verknete alles zu einem Teig. Sobald dieser etwas fester wird, kannst Du ihn auf Deine Arbeitsfläche geben und weiter kneten. Nach ca. 2 Minuten kommt dann das Salz hinzu und dann musst Du den Teig noch für weitere 4-5 Minuten auskneten, bis dieser schön geschmeidig wird. Am besten geht das mit einer Teigmaschine. Decke den Teig jetzt mit einem Teigplastik oder Teigtuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen.

Anschliessend benötigst Du für die Eistreiche noch 10 g Milch und 10 g Vollei | zimmerwarm.

2. Sobald der Teig genug aufgegangen ist, musst Du nun immer 25 g schwere Teigportionen ab (für die grossen Burger sind es 75 g), rollst diese zu einer kleinen Kugel und drückst diese in die Mini-Burger Form.

Decke die Form nun nochmals für 20-30 Minuten mit einem Teigtuch ab und lasse den Teig gehen.

Heize nach 15 Minuten den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. In der Zwischenzeit kannst Du auch schon mal die Eistreiche vorbereiten. Verquirle dafür das zimmerwarme Vollei mit der zimmerwarmen Milch. Es ist wirklich wichtig, dass die beiden Zutaten Raumtemperatur haben, denn sollten sie zu kalt sein, würde das Brötchen beim Bestreichen wieder in sich zusammensinken.

Bestreiche anschliessend die aufgegangenen Brötchen mit der Eistreiche und bestreue sie mit Körnern und Samen Deiner Wahl (optional). Die Burgerbuns kommen nun für ca. 12-15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Nach der Backzeit kannst Du die Brötchen aus der Form nehmen, umdrehen und mit dem Finger auf den Brötchenboden klopfen. Ertönt ein leicht hohles Geräusch, weisst Du, dass Deine Brötchen fertig sind. Gib sie nun auf ein Gitter und lasse sie darauf auskühlen.

Zutaten für 12 Mini-Burger

Fleischpatty

Hackfleisch	200 g
Eigelb	1 Stk. (20 g)
Petersilie	1/2 Bund
Zwiebel	1/2 Stk.
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

Cocktailsauce

Mayonnaise	50 g
Ketchup	20 g
Tabasco	2 Spritzer
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

Falafel

Kichererbsen getrocknet	250 g
Zwiebel	1 1/2 Stück
Knoblauchzehe	3 Stück
Petersilie	10 g
Currypulver	2 TL
Chilipulver	1 TL
Zitrone Saft	1/2 Stück
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

Chili-Minz-Sauce

Crème fraîche	145 g
Knoblauchzehe	1 Stk.
Minze frisch	18 g
Chiliflocken	1/2 TL
Zitronensaft	6 g
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

Lachsfüllung

Dill frisch	1 Bund
Hüttenkäse	200 g
Lachs geräuchert	200 g
Crème fraîche	50 g
Zitronensaft	1 EL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
Meerrettich	Wenig
Zwiebelsprossen	24 g

Zubereitung:

Fleischburger

Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vor. In der Zwischenzeit kannst Du schon mal die Zwiebeln fein und die Petersilie grob hacken. Vermische die beiden Zutaten nun mit dem gemischten Hackfleisch und dem Eigelb. Alles noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Forme jetzt kleine 40 g schwere Patties. Diese kommen nun für 5-10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Wir empfehlen Dir, die Patties nach der angegebenen Backzeit noch mit einer Scheibe Gruyère (oder einem anderen Käse Deiner Wahl) zu belegen und diese für weitere 2 Minuten zu backen. Du kannst die Patties aber auch selbstverständlich auf dem Grill braten.

Für die Cocktailsauce einfach alle Zutaten miteinander vermischen.

Falafelburger

Weiche die Kichererbsen in einer grossen Schüssel mit ausreichend Wasser für mindestens 12 Stunden ein. Die Kichererbsen sollten wirklich komplett unter Wasser sein. Das kannst Du super am Vorabend vorbereiten. Du kannst alternativ natürlich auch bereits gekochte Kichererbsen verwenden.

Hacke die Zwiebeln fein und dünste diese mit etwas Öl in einer Pfanne an. Hacke in der Zwischenzeit den Knoblauch sowie die Petersilie. Lasse die eingeweichten Kichererbsen nun in einem Sieb abtropfen, wasche sie kurz ab, füge alle anderen Zutaten hinzu und püriere die Mischung, bis eine homogene Masse entsteht. Sollte diese zu fest sein, kannst Du noch 1-2 EL Olivenöl hinzufügen.

Forme die Falafel nun zu kleinen 40 g schweren Patties. Diese werden nun in ausreichend Öl für 2-3 Minuten goldbraun frittiert.

Für die Sauce den Knoblauch und die Minze fein hacken und mit den restlichen Zutaten glatt rühren. Lasse die Sauce mindestens für 15-20 Minuten im Kühlschrank ziehen, dann entfaltet sich ihr Geschmack besser.

Lachsburger

Hacke den Dill sehr fein und schneide den geräucherten Lachs in feine Stückchen. Wenn Du möchtest kannst Du ein paar Stückchen ruhig etwas grösser lassen und diese dann später beim Aufbau noch auf die Füllung legen.

Vermische nun alle restlichen Zutaten (bis auf die Zwiebelsprossen) miteinander und gib dann nur noch den feingehackten Dill und den klein geschnittenen Lachs dazu.

Gib die Lachsfüllung auf Dein schwarzes Burgerbun, lege noch ein Stückchen des etwas grösser geschnittenen Lachs darauf und toppe das ganze mit ein paar Zwiebelsprossen.