

BBQ-Rinds-Burger mit Kräuterspeck und Basilikum



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 4 h 30 min

 Aktivzeit: 1 h 5 min

 Einfach



Zutaten

für 6 Personen

Zutaten

1 kg Hackfleisch vom Schweizer Rind (z.B. von der Brust, fein durchgelassen)

120 g Kräuterspeck vom Schweizer Schwein
Pfeffer aus der Mühle

1 TL Paprikapulver, mild

6 EL BBQ-Sauce

1 kg Kartoffeln, fest kochend

2 EL Olivenöl

Salz

Cayennepfeffer

2 Zweige Thymian

4 EL Pflanzenöl

3 Zweige Basilikum

500 g Oxsenherz-Tomaten

Fleur de Sel

Salatblätter nach Belieben

2 Burratas à ca. 125 g

Klassische Buns:

300 g Mehl

1 TL Salz

1 EL Honig

0.5 Würfel Frischhefe, zerbröckelt

2 dl Milch, lauwarm

3 EL Olivenöl

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 1 Mehl zum Bemehlen
- 1 Ei
- 1 EL Milch

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

955 kcal

55 g Eiweiss

72 g Kohlenhydrate

49 g Fett



enthält Gluten



enthält Laktose

Zubereitung

Zubereitung Buns

- 1 Mehl, Salz, Honig und Hefe in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch und Olivenöl dazugeben und alles zu einem weichen, glatten Teig verkneten.
- 2 Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Schüssel mit heissem Wasser ausspülen, den Teig hineingeben und leicht bemehlen. Mit einem Küchentuch bedeckt ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
- 3 Teig aus der Schüssel nehmen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Den Teig mit einem Spachtel oder mit einem Messer in sechs gleich grosse Portionen teilen und diese zu gleichmässigen Kugeln formen.
- 4 Die Teigkugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig mit einem Küchentuch bedecken. So nochmals ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Inzwischen den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Ei und Milch verquirlen. Nach dem Aufgehen die Teigkugeln mit der Milch-Ei-Mischung bestreichen.
- 5 Die Buns im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten auf der untersten Schiene backen, herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung Burger

- 1 Hackfleisch in eine Schüssel geben. Pfeffer, Paprikapulver und einen Viertel der BBQ-Sauce zugeben. Mit einer Gabel locker vermengen. Nicht kneten. Mindestens 30 Minuten abgedeckt kalt stellen.
- 2 Kartoffeln waschen, in Schnitze schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer und Thymian mischen und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) backen. Öl in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Basilikum von den Stielen zupfen und darin 2–3 Minuten frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Beiseite stellen.
- 3 In der Zwischenzeit Tomaten waschen und in dicke Scheiben schneiden. Hackfleisch in sechs gleich grosse Portionen teilen, lockere Bällchen formen und zu runden Patties von 1–2 cm Höhe und 10 cm Durchmesser flach drücken. Eventuell leicht kneten. Auf dem vorbereiteten Grill bei direkter Hitze ca. 6–8 Minuten saftig grillieren. Dabei einmal wenden. Patties bei indirekter Hitze kurz ziehen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

- 4 Tomaten und Kräuterspeck auf beiden Seiten je 1–2 Minuten bei direkter Hitze grillieren. Buns halbieren und die Schnittflächen kurz bei indirekter Hitze goldgelb rösten.
- 5 Burrata abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Salatblättern, dem Rinds-Patty, restlicher BBQ-Sauce, grillierten Tomaten, grilliertem Kräuterspeck, Burrata und frittiertem Basilikum belegen.
- 6 Country Cuts zum Burger servieren.