BBQ-Rinds-Burger mit Kräuterspeck und Basilikum

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
	Cayennenpfeffer
2 Zweige	Thymian
4 EL	Pflanzenöl
3 Zweige	Basilikum
500 g	Ochsenherz-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

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

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

	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

Schweiz. Natürlich.
SUISSE GARANTIE

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

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.