

Blue Cheese Burger mit karamellisierten Zwiebeln und gebrannten Mandeln

Zubereitet mit: Hellmann's

ca. 285 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Zutaten für Burger Buns:

- 10 g frische Hefe
- 100 ml warme Milch (Raumtemperatur)
- 1 TL Zucker
- 80 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 3 g Jodsalz
- 300 g Weizen Mehl Type 550
- 3 EL Sesam

Zutaten für Blue Cheese Sauce:

- 100 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
- 100 g Hellmann's Mayonnaise Die Cremige 250 ml
- 80 g Saure Sahne 10 % Fett
- 1 EL gehackte Petersilie
- etwas Zitronensaft
- 1 Prise Jodsalz
- Pfeffer

Weitere Zutaten füe den Burger:

- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 1/2 EL gelbe Senfkörner
- 1/2 EL Piment

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	4212 kJ
Energie (Kilokalorien):	1006 kcal
Fett:	65 g
davon gesättigte Fettsäuren:	25 g
Kohlenhydrate:	52 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	50 g
Salz:	2,1 g

- 1/2 TL Koriander
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Jodsalz
- 6 Salatblätter
- 3 Stk. Gewürzgurken (nach Belieben)
- 3 EL gebrannte Mandeln, gehackt
- 6 EL Hellmann's Tomaten Ketchup 500 ml

Zutaten für karamellisierte Zwiebeln mit Apfel:

- 2 große rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Jodsalz

Zutaten für Burger Patties:

- 1000 g Rinderhackfleisch

Zubereitung

1. Für die Burger Buns 10 g frische Hefe in 100 ml lauwarmen Milch auflösen und eine Prise Zucker dazugeben. 80 g weiche Butter und 2 TL Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen – also so lange rühren, bis die Farbe der Butter heller bzw. weißer wird. 2 Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen und mit 3 g Salz verquirlen. Die flüssigen Eier langsam, unter ständigem Rühren unter die Butter rühren. 300 g Mehl zur Buttermasse geben und unterrühren. Hefe-Milch dazugeben und ebenfalls unterrühren. Den Teig nun für ungefähr 5 Minuten kneten. Der Teig ist eher klebrig. KEIN zusätzliches Mehl dazugeben. Das macht die Buns hart. Ungefähr 2 Stunden gehen lassen. Den Teig nicht zu warm stellen, weil sonst die Butter im Teig ihre Konsistenz verändert und die Buns dann nicht gelingen. Den Teig wiegen und dann durch 6 teilen. Kugeln formen, diese anschließend etwas flach drücken. Nun die Ränder nach oben in die Mitte klappen. Den Teigfladen umdrehen, so dass die Naht unten ist. Nun mit der hohlen Hand, auf dem Tisch zu Kugeln schleifen. Dadurch entsteht Spannung in der Oberfläche. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teiglinge mit ausreichend Abstand daraufsetzen und 1 Stunde gehen lassen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Buns mit etwas verquirltem Ei und/oder Milch vorsichtig bepinseln. Mit 2 EL Sesam bestreuen und für 20-25 Minuten backen.

2. Für die Blue Cheese Sauce 100 g Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden, mit 100 g Hellmann's Mayonnaise, 80 g saure Sahne, 1 EL gehackte Petersilie und etwas Zitronensaft mischen und anschließend

mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die karamellisierten Zwiebeln mit Apfel 2 rote Zwiebeln schälen und würfeln. 1 Apfel waschen und in Würfel schneiden. In eine Pfanne etwas Öl geben, die Zwiebeln mit 1 TL Zucker bestreuen und dann langsam bräunen. Langsames Bräunen ist wichtig, damit die Flüssigkeit aus den Zwiebeln entweichen kann und sich der Zucker aus den Zwiebeln zu seinem karamelligen Geschmack verändert. Die Zwiebeln sollten nicht knusprig werden. Nach ca. 15 Minuten den Apfel dazugeben und für weiter 5 Minuten mitgaren. Zwiebel-Apfel-Mischung zur Seite stellen.

4. Für die Burger-Patties das Fleisch so wenig wie möglich mit den Händen bearbeiten (wichtig!). Die Körperwärme und die Mechanik der Hände lässt Fett und Fleisch eine Emulsion eingehen, was dazu führt, dass die Patties fest werden. Schneide dir 12 Stücke Butterbrotpapier zurecht. Verteile mit einem Löffel das Fleisch auf 6 Papierstücken. Mit einem weiteren Papier das Fleisch bedecken und mit einem Teller flachdrücken (auf ungefähr 2-2,5cm Stärke). Wenn die Ränder sehr dünn und krümelig sind, die Ränder etwas andrücken. Für die Pfeffermischung Pfefferkörner, Senfkörner, Piment, Koriander und Zimt in einem Mörser vermahlen, oder alles in eine Pfeffermühle geben. Eine Pfanne erhitzen. Die Patties nun von einer Seite mit Salz und Pfeffermischung würzen. In die Pfanne geben und von der anderen Seite auch würzen. Pro Seite ca. 2 Minuten „medium“ braten.

5. Zum Anrichten der Burger Burger Bun aufschneiden und mit etwas Butter bestreichen. In einer heißen Pfanne die Buns rösten und die Patties braten. „Bun Boden“ auf einen Teller geben, Salat, Patty, Blue Cheese Sauce, karamellisierte Zwiebeln, Gewürzgurken, gebrannte Mandeln und Hellmann's Tomaten Ketchup dazugeben und mit dem „Deckel“ des Buns abschließen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min Kochzeit: 45 min Gehzeit: 180 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns