

## Burger mit Handkäs und Musik

VORBEREITEN

24  
Std.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



1/2 Teelöffel Kümmelpulver  
Salz, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

### Für den Burgerbelag

2 Zwiebeln (mittelgroß)  
600 g Sauermilchkäse (Handkäs)  
60 ml Weißweinessig  
60 ml Apfelwein  
60 ml Sonnenblumenöl  
1 Teelöffel Kümmel  
8 dünne Apfelscheiben  
Butterschmalz zum Braten  
8 Blätter vom Kopfsalatherz  
1/2 Bund Schnittlauch  
Salz, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Ein Cheeseburger mit Charakter - und ganz ohne Fleisch: Hier ist Handkäs (ein Sauermilchkäse) der Star. Äpfel, Äbbelwoi und Kümmel lassen die Geschmacksknospen tanzen.

- 1 -

**Für die Brötchen:** Die Hefe zerbröseln, mit dem Mehl vermischen und mit den restlichen Zutaten sowie 100 ml Wasser in der Küchenmaschine verkneten, dann ca. 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, vorsichtig flach drücken und unter Folie weitere 30 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 4 -

Die Brötchen mit Kümmel bestreuen, auf das Backblech

### Zutaten für 4 Burger

#### Für die Brötchen

8 g frische Hefe  
100 ml Wasser  
200 g Mehl (Type 00)  
1 Ei  
7 g Salz  
1 Teelöffel Zucker  
10 g weiche Butter  
20 ml Dickmilch  
Butter zum Bestreichen  
etwas Kümmel zum Bestreuen

#### Für die Mayonnaise

1 Eigelb  
1 Teelöffel Senf  
1 Spritzer Essig  
1 Spritzer Zitronensaft  
250 ml Sonnenblumenöl

## Burger mit Handkäs und Musik

setzen und im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

- 5 -

Etwas Butter im Topf schmelzen lassen, die noch heißen Brötchen damit bestreichen und abkühlen lassen.

- 6 -

**Für die Mayonnaise:** Eigelb, Senf, Essig und Zitronensaft mit dem Schneebesen cremig schlagen.

- 7 -

Nach und nach das Öl in einem feinen Strahl dazugießen und die Masse zu einer geschmeidigen Emulsion verquirlen. Kümmelpulver unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

**Für den Burger-Belag:** Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und kurz blanchieren. Den Käse in Scheiben schneiden. Den Essig mit Apfelwein und Öl zu einer Marinade verrühren. Die Zwiebeln sowie 1 TL Kümmel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse 1 Tag in der Marinade einlegen.

- 9 -

Die Apfelscheiben in 1 EL Butterschmalz glasig braten. Die Kopfsalatblätter waschen und trocken schütteln.

- 10 -

**Stapeln:** Die Brötchen halbieren, die Innenseiten leicht toasten. Die Mayonnaise auf die Brötchenhälften streichen. Je zwei Salatblätter, dann eine Apfelscheibe auf die unteren Brötchenhälften legen. Den marinierten Käse abtropfen lassen und gleichmäßig verteilen. Den Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen, mit der zweiten Apfelscheibe bedecken und mit dem Brötchendeckel abschließen.