

Chili con Carne Burger

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Burger

Für das Patty

400 g Rinderhack
1 Maiskolben, roh
1 Dose kleine schwarze Bohnen
1 Chilischote, rot
1 rote Zwiebel
Salz
Pfeffer

Für die Buns (Conchas)

250 g Mehl, Typ 405
1/2 Teelöffel Hefe
1 Stück Butter
2 Eier
100 ml lauwarmes Wasser
Prise(n) Salz
50 g Zucker
25 g Nachos
1 Eigelb
3 Esslöffel Milch

Für die Mangomarmelade

1 Mango
2 rote Zwiebeln
1 Chilischote, grün
2 Knoblauchzehen

30 ml Rotweinessig
20 g Ingwer
80 g Zucker
Saft von einer Limette
100 ml Hühnerfond

Für die Chili Mayo

1 Ei
1/2 Chilischote, rot
1 Limette
150 ml Rapsöl
1 Esslöffel Senf

Sonstiges

Sandwichkäsescheiben
1 Bund Koriander
150 g Pimentos

Besonderes Zubehör

1 Gasgrill
1 Backpinsel

Chili con Carne an sich ist schon der Bringer. Aber hast du schon mal Chili con Carne in Form eines Burgers probiert? Nein? Dann wird's Zeit. Bohnen, Mais und Chili, die typischen Zutaten des mexikanischen Gerichts, formen sich zusammen mit bestem Rinderhack zum ultimativen Burgerpatty. Auch die restlichen Burgerbausteine kommen nicht zu kurz, denn jede hält einen amtlichen Schwung Chili für dich bereit. Der frische Koriander kühlt deine Geschmacksnerven wieder etwas herunter, nachdem die Chili Mayo, die Mangomarmelade und das Burgerpatty sie ordentlich angefeuert haben – nichts für Zartbesaitete!

Ein weiterer Clou: mexikanische Conchas werden zu Burger Buns mit einem Nachotopping abgewandelt! Diese Brötchen sind süßer als gewöhnliche Burger Buns und gleichen die Schärfe perfekt aus. Wir wollen es ja nicht übertreiben. Das ist Tex Mex in seiner besten Form – und alles andere als gewöhnlich. Halt dir ein kühles Cerveza

Chili con Carne Burger

bereit und stell dich schon mal auf ein Geschmacksfeuerwerk ein, das sich gewaschen hat.

Also dann: Andale! Und ran an die Buns.

- 1 -

Für die Buns Zucker, Eier und Salz in einer Schüssel cremig schlagen. Wasser und Hefe dazugeben und ebenfalls cremig schlagen. Mehl sieben und nach und nach dazu geben. Verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

- 2 -

Den Teig 1 Stunde bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend in 12 gleich große Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt wieder 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

- 4 -

Eigelb und Milch verquirlen und auf die Buns pinseln. Nachos zerkleinern und auf die Buns streuen. Buns bei 180 Grad für etwa 15 Minuten backen.

- 5 -

Für die Marmelade Zwiebeln, Chilischote, Ingwer und Knoblauch fein hacken. Mango schälen und grob würfeln. Alles zusammen mit Rotweinessig und Zucker in einem Topf erhitzen, aufkochen und mit Fond und Limettensaft einkochen lassen.

- 6 -

Für die Chili-Mayo Eigelb, Senf und Salz in einer Schüssel verrühren. Dann tröpfchenweise Rapsöl dazugeben und unter stetigem Schlagen cremig rühren. Chilischote entkernen, sehr fein hacken und hinzufügen. Die Schale der Limette abreiben und hinzufügen. Alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls notwendig, einen Schuss Rotweinessig hinzufügen.

- 7 -

Für die Pattys Zwiebel fein würfeln. Chilischote entkernen und fein hacken. Maiskolben rundherum gleichmäßig grillen. Die Maiskörner mit einem Messer vom Kolben lösen. Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen, die Bohnen abgießen und mit Mais, Chilischote, Hack und Zwiebel vermengen.

- 8 -

Pattys formen, dünn mit Öl bepinseln und pro Seite ca. 2 Minuten grillen. Sandwichkäse auf die Pattys legen und bei geschlossenem Deckel 1-2 Minuten schmelzen lassen.

- 9 -

Pimentos in einer Pfanne mit etwas Öl auf dem Seitenkochfeld des Grills anrösten. Buns halbieren, 1 Minute auf dem Grill anrösten und mit Chili-Mayo bestreichen. Die Pimentos halbieren und auf den unteren Bun legen. Den Patty darauf legen und mit Mangomarmelade bestreichen. Koriander waschen, grob hacken und darauf legen. Obere Bun-Hälfte aufsetzen.