

Vive la Mannschaft - Der EM Fan-Burger

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Mini-Burger

Für die Burger Buns

530 g Mehl (Typ 550)
200 ml lauwarmes Wasser
7 Esslöffel Milch
1 Würfel frische Hefe
40 g Zucker
9 g Salz
90 g weiche Butter
2 Eier
30 g Sepia-Tinte (6 Beutel)
50 g Sesam

Für die Salsa

6 große Tomaten
2 Schalotten
15 ml Weißweinessig
1 Knoblauchzehe
1 Bund frischer Koriander
4 Teelöffel Tomatenmark
Salz, Pfeffer

Für das Chutney

4 gelbe Paprika
1 Mango
1 Zwiebel
100 g braunen Zucker

100 ml Weißweinessig
25 g Nelken
25 g Sternanis
50 Apfelsaft
Salz, Pfeffer

Für die Burger Patties

1 kg Rinderhack
8 g Salz, Pfeffer
10 Chester Toast-Käse Scheiben
1 Schuss Sonnenblumenöl

Grill

Olé, Olé Olé Olé! Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Und während internationalen Turnieren besonders die Liebe zu unserer Fußball Nationalmannschaft. **Die Farben der Mannschaft, die wir anfeuern? Ganz klar: Schwarz, Rot, Gold.** Apropos anfeuern. Der beste Snack während eines Spiels? Definitiv Burger vom Grill. Addiert man beide Komponenten, ist der perfekte EM-Spielbegleiter geboren. Knallige Farben und Suchtfaktor inklusive. **Klein und handlich sind diese Burgerchen das Ausnahmetalent deiner EM Party.** Einfach vorzubereiten und schnell belegt werden deine Freunde die Minuten bis zur Halbzeit zählen, um Nachschub auf den Grill legen zu können.

Die heutige Aufstellung im Überblick: Die Burger Buns färbst du ganz einfach mit Sepia-Tinte, die vollkommen geschmacksneutral ist. Damit stehen schon einmal die Pfosten. Für die rote Komponente sorgt eine flinke Tomaten-Salsa auf dem linken Flügel. Das geniale goldene Paprika-Mango-Chutney schließt die Lücke nach hinten. Im Mittelfeld steht der Leistungsträger und Kapitän. Ein saftiger Burger- Patty im Chester-Käse Trikot. Den Sturm übernehmen dann deine Freunde, wenn sie sich auf die Burger stürzen. Da steht bestimmt niemand im Abseits. Die kleinen Burger sind handlich, aber groß genug, damit du dich in spannenden Momenten daran festhalten

Vive la Mannschaft - Der EM Fan-Burger

kannst. Die beste Fan-Deko seit es Fußball gibt!

- 1 -

Für die Buns Wasser, Zucker und zerbröselte Hefe in eine große Schüssel geben, mit einer Gabel verrühren und mit Frischhaltefolie abdecken, 10 Minuten quellen lassen.

- 2 -

5 EL Milch, 1 Ei, Mehl, Butter und Salz in die Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig kneten. Nach 1 Minute die Sepia-Tinte hinzugeben und Teig so lange bearbeiten, bis er gleichmäßig schwarz ist. Frischhaltefolie über die Schüssel legen und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Teig zu 10 kleinen (tennisballgroßen) Bällen formen. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl unterkneten. Auf ein Blech mit Backpapier geben und mit Frischhaltefolie bedecken, erneut 60 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 5 -

Restliche Milch mit Ei verquirlen. Buns mit der Eimasse bepinseln, mit Sesam bestreuen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Salsa Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch und Koriander fein hacken und mit Tomaten in eine Schüssel geben. Tomatenmark und Essig dazugeben, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Für das Chutney Mango, Zwiebel und Paprika grob hacken. Einen Topf erhitzen, braunen Zucker hineingeben und warten, bis er flüssig wird. Gehackte Zutaten und Gewürze dazugeben und umrühren. Mit 50 ml Essig und

25 ml Apfelsaft ablöschen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min einkochen lassen. Wenn keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist, mit restlichem Apfelsaft und Essig wieder auffüllen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind.

- 8 -

Gewürze entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chutney abkühlen lassen, in eine Dose füllen und kaltstellen.

- 9 -

Für die Patties Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen, durchkneten und zu Bällen formen (à ca. 100 g). Mit der Hand platt drücken und zu einem Patty formen. Mit dem Daumen eine kleine Mulde in die Mitte drücken. So verliert das Fleisch beim Grillen nicht seine Form.

- 10 -

Grill auf maximaler Hitze vorheizen und Patties von beiden Seiten 60 Sekunden anbraten. Käse darauf geben und weitere 2 Minuten garen lassen. Wenn du deine Patties Medium oder Well-Done möchtest, weitere 1-2 Minuten grillen.

- 11 -

Buns halbieren und mit der Schnittseite nach unten ca. 30 Sekunden auf dem Grill oder in der Pfanne anrösten.

- 12 -

Etwas Chutney auf den Bun-Boden geben. Patty aufsetzen und erneut Chutney darauf geben. Salsa auf den Bun-Deckel streichen und auf das Chutney setzen.

Dieser Fan-Burger ist schnell gemacht. Die Salsa und das Chutney kannst du schon **zwei oder drei Tage entspannt vorbereiten**. Die Salsa hält sich ca. eine Woche, das Chutney Monate, wenn du es in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahrst. Außerdem hat das den positiven Nebeneffekt, dass die Zutaten richtig durchziehen und noch geschmacksintensiver werden. **Die Buns kannst du auch schon Tage oder Wochen vorher zubereiten** und in Frischhaltefolie eingewickelt im Tiefkühlfach

Vive la Mannschaft - Der EM Fan-Burger

lagern. So hast du am Tag selbst viel Zeit mit deinen Freunden zu fachsimpeln und innerhalb von 10 Minuten deine Gäste mit den leckeren Burger zu versorgen.

Pass beim Essen auf dein Trikot auf. Es besteht erhöhte Tropfgefahr. Und nicht vergessen. Das Runde muss ins Eckige!