

BIG MAC XXL / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Dieser Big Mac ist die XXL Variante von dem klassischen Burger von Mc Donalds. Die einzelnen Komponenten wie ein luftiges Brötchen, Fleisch Pattie, Soße, Gürkchen, Salat und Käse setzen sich so zu einem riesen Burger mit 32 cm Durchmesser zusammen. Insgesamt ist der Burger nun 24x so groß wie das Original. Nach Belieben kannst du das Rezept auch runterrechnen und kleiner zubereiten. Perfekt geeignet als Crowdfeder für eine Party oder auch für ein Familien Fest.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

HEFETEIG

Löse die Hefe im warmen Wasser auf und verrühre sie mit dem Zuckerrübensirup und Zucker. Füge nun die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Teig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel, besprühe ihn mit Backtrennspray und lasse ihn für 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen.



Je nach Mehlsorte benötigst du bis zu 80 g mehr oder weniger Mehl. Es sollte ein geschmeidig weicher Teig entstehen, der aber nicht mehr klebt.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

PATTIE

Verrühre alle Zutaten miteinander zu einer kompakten Fleischmasse. Teile nun die Masse in 2 Portionen auf und forme daraus jeweils einen Pattie mit 35 cm Durchmesser. Ich habe dazu mein Pizzablech mit 32 cm verwendet und das Pattie anschließend auf eine Backfolie gestürzt und noch etwas flach gedrückt, da sich das Pattie beim Braten noch etwas zusammenzieht. Halbiere die Patties jeweils und lege sie einzeln auf Backfolien. So lassen sich die Patties später einfacher braten. Friere diese nun für etwa 30-60 Minuten ein, sodass sie schön kalt werden.

BRÖTCHEN FORMEN

Forme den aufgegangenen Teig zu einer Kugel und lege ihn in ein gut gefettetes Emailleblech mit 32 cm Durchmesser. Lasse den Teig für etwa 15 Minuten aufgehen und drücke ihn dann leicht kuppelförmig flach, sodass der Teig die Form ausfüllt. Lasse den Teig erneut 15 Minuten aufgehen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor.

BURGER BRÖTCHEN:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 200 g** Wasser (warm)
- 30 g** Zuckerrübensirup
- 30 g** Zucker
- 2** Eier
- 260 g** Milch
- 1 kg** Mehl
- 2 EL** Salz
- 160 g** Butter (flüssig)

BESTREICHEN:

- 1** Eigelb
- 50 g** Wasser
- 30 g** Sesam

PATTIE:

- 2800 g** Hackfleisch (Rind)
- 2** Eier
- 1 EL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 100 g** Semmelbrösel

BIG MAC SOSSE:

- 1** Zwiebel
- 2 EL** Essigurken
- 400 g** Mayonnaise
- 2 EL** Essig
- 50 g** Tomatenmark
-

BIG MAC XXL / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



BRÖTCHEN BACKEN

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Oberfläche des Brötchens damit. Bestreue diese mit Sesam und backe das Brötchen im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Nimm das Brötchen aus der Form und lasse es auf einem Abkühlgitter vollständig abkühlen.

BIG MAC SOSSE

Würfle die Zwiebel und Essiggurken fein und verrühre sie mit den restlichen Zutaten. Stelle die Soße zur Seite.

BURGER BELAG

Schneide die Zwiebeln in feine Würfel und brate sie nach Belieben in etwas Öl an. Lasse sie dann abkühlen. Schneide die Gurken in lange Scheiben. Entferne den Strunk des Eisbergsalates, zupfe die einzelnen Blätter ab. Wasche diese bei Bedarf kurz ab und schleudere sie trocken.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

PATTIES BRATEN

Brate die Patties nun in etwas Öl von beiden Seiten für 3-4 Minuten scharf an. Lege sie anschließend auf ein Blech und gare sie für weitere 10 Minuten im vorgeheizten Backofen.

BURGER ZUSAMMENSETZEN

Schneide das Burgerbrötchen nun 2 mal waagrecht durch. Nun kannst du den Burger in folgender Reihenfolge belegen:

Brötchenboden, Soße, Salat, Käse, Pattie, Brötchen Mittelteil, Soße, Zwiebeln, Salat, Gürkchen, Pattie und Brötchendeckel. Serviere den Burger nun noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

1 EL Senf

¼ TL Salz

¼ TL Pfeffer

BURGERBELAG:

3 Zwiebeln

280 g Cheddarkäse

200 g Eisbergsalat

200 g Essiggurken
(Glas)

ANBRATEN:

50 g Sonnenblumenöl