SUCUK BURGER DELUXE / SIMIT BURGER BROT

Genialer Simit Burger mit selbstgemachtem Sucuk Patty. Murats Wunsch war es einen Burger mit Sucuk zu kreieren in einem „Simit" Brötchen mit viel Sesam.

Zubereitungszeit
60 Minuten

Back-/Kochzeit
15 Minuten

Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:
Stück: 18

SIMIT BURGER BUNS

Verrühre die Hefe mit dem Zucker, Traubensirup und dem Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu- dabei die Butter und das Salz zum Schluss - und knete daraus in etwa 5-8 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig.
Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel, lege sie zurück in die Schüssel und besprühe die Oberfläche mit etwas Backtrennspray. Lasse den Teig nun an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten aufgehen.

Je nach Mehlsorte benötigst du bis zu 100 g mehr oder weniger Mehl. Es sollte ein weicher, geschmeidiger Teig entstehen, der aber nicht klebt.

Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (mit Wasserdampf, 34°C) gehen. Dann verkürzt sich die Gehzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

BRÖTCHEN FORMEN

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor. Entnehme jeweils 80 Gramm Teig und forme den Teig zu einer Kugel und schleife mit den Händen die Brötchen. Setze die Teigkugeln auf ein mit Backfolie belegtes Blech und drücke die Burger Buns Flach. Verrühre das Eigelb mit Wasser und Traubensirup und tauche die Brötchen mit beiden Seiten zuerst in die Eimischung und dann in den Sesam und Schwarzkümmel. Backe die Buns im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 15 Minuten und bestreiche sie danach mit flüssiger Butter. Lass die Burger Buns abkühlen.

PATTIES

Zerkleinere den Rindernacken und das Sucuk in einem Fleischwolf und knete die Hackfleischmasse gut durch. Portioniere je 150 Gramm Portionen und forme sie mithilfe einer Pattie-Presse zu Patties oder forme sie mit den Händen. Friere die Patties ein.

JOGHURTSOSSE

Verrühre alle Zutaten miteinander.

SIMIT BURGER BUNS:

- [ ] **42 g** Hefe (frisch)
- [ ] **200 g** Wasser (warm)
- [ ] **30 g** Zucker
- [ ] **30 g** Traubensirup
- [ ] **320 g** Joghurt (3,5 %)
- [ ] **2** Eier
- [ ] **1 kg** Mehl
- [ ] **4 TL** Salz
- [ ] **160 g** Butter (weich)

ZUM BESTREICHEN:

- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **100 g** Wasser
- [ ] **2 EL** Traubensirup
- [ ] **150 g** Sesam
- [ ] **100 g** Schwarzkümmel
- [ ] **70 g** Butter (flüssig)

SUCUK PATTIES:

- [ ] **1400 g** Rindfleisch (Nacken)
- [ ] **1400 g** Sucuk

JOGHURT SOSSE:

- [ ] **500 g** Joghurt (10%)
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer
- [ ] **½ TL** Minze

SUCUK BURGER DELUXE / SIMIT BURGER BROT

BURGER FERTIGSTELLEN

Brate die Burger Patties von beiden Seiten etwa 5 Minuten auf dem Grill an. Lege auch die Spitzpaprika auf den Grill und bei Belieben kannst du auch die Burger Buns aufschneiden und kurz rösten. Bestreiche das Brot mit Tomatenmark und lege den Sucuk Patty darauf. Lege eine Scheibe Kashar Käse darüber und 2 EL Joghurtsoße. Schichte die Zwiebelringe und die gegrillte Spitzpaprika darauf und genieße den Burger frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUM SCHICHTEN:

- [ ] **6** Spitzpaprika (grün)
- [ ] **2** rote Zwiebeln
- [ ] **200 g** Kashkaval Käse
- [ ] **100 g** Tomatenmark