

## SUPERBOWL SLIDERS - BRÖTCHEN IM CHEESEBURGER STYLE



Rezept zum Endspiel des Jahres in Amerika: Passend zum diesjährigen american Super Bowl zeige ich euch das Rezept für diese Sliders! Sliders sind Brötchen aneinander als Platte gebacken, die fertig gekauft werden können. Ihr könnt sie aber auch wie ich ganz einfach selbst zubereiten und backen. Die locker leichten Brioche Brötchen werden nach dem Backen halbiert. Gefüllt habe ich sie mit einer Füllung im Cheeseburger Style. Dazu habe ich eine leckere Hackfleischfüllung mit Curry Ketchup gemacht. Belegt mit Cornichons, Jalapenos, Zwiebeln, Cheddar und Senf wird daraus der perfekte Käse Burger.

Ihr könnt die Brötchen aber auch nach Belieben mit jeder anderen Füllung (vegetarisch mit Käse z.B.) befüllen und belegen. Das Rezept lässt sich auch super vorbereiten und abends zum Spiel kurz fertigbacken. Ein echter Crowdfeeder!

Der ideale Snack zu jeder amerikanischen Football-/ Fußball Party für echte Männer.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**50 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**175 °C O/U**

### TEIG

Die Hefe gemeinsam mit dem warmen Wasser, Zucker und Zuckerrübensirup verrühren. Die restlichen Zutaten - dabei die Butter zum Schluss - zu der Hefemischung geben und daraus in etwa 8-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, die Rührschüssel mit etwas Backtrennspray fetten und die Kugel zurück in die Schüssel legen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten aufgehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.



Den Teig bei Gärstufe (ca. 37°C mit Wasserdampf) aufgehen lassen, dann verringert sich die Gehzeit auf 30 Minuten. Außerdem bleibt der Teig schön locker und trocknet nicht aus.

### FÜLLUNG

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln und mit dem Hackfleisch 4 Minuten weiterbraten.



Wenn das Hackfleisch mit einem Fleischwolf zubereitet wird, können die Zwiebeln und die Knoblauchzehe auch durch den Fleischwolf gegeben werden.

Den Ketchup einrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm abkühlen lassen.

### BRÖTCHEN BACKEN

Den Teig in 20 gleichgroße Teile einteilen. Das sind etwa 90 Gramm pro Stück. Die

### TEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 200 g Wasser (warm)
- 30 g Zucker
- 30 g Zuckerrübensirup
- 230 g Kefir
- 2 Eier
- 1000 g Mehl
- 4 TL Salz
- 160 g Butter (weich)

### FÜRS BLECH:

- 40 g Butter

### ZUM BESTREICHEN:

- 1 Ei
- 20 g Sesam

### NACH DEM BACKEN:

- 30 g Butter

### HACKFLEISCHFÜLLUNG:

- 40 g Olivenöl
- 500 g Hackfleisch (z. B. Rind)





## SUPERBOWL SLIDERS - BRÖTCHEN IM CHEESEBURGER STYLE

Teigkugeln in den Händen rund formen.

Die Butter in eine Emailleform mit 36 cm Durchmesser geben und schmelzen lassen. Anschließend die ganze Form damit austreichen.

Die Teigkugeln gleichmäßig hineinlagen. Dabei eine genau in die Mitte und die weiteren mit Abstand darum verteilen. Die Brötchen abgedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

### BESTREICHEN

Das Ei verrühren und auf die Brötchen streichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C O/U für 35 Minuten backen. Nach dem Backen direkt mit Butter bestreichen und mit einem Tuch abgedeckt lauwarm abkühlen lassen.



Die Brötchen bei Dampfstufe 1 backen, dann werden sie noch weicher.

### SLIDERS FÜLLEN

Die Brötchenplatte aus der Form nehmen und einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Brötchenhälfte wieder in die Form legen und mit dem Senf bestreichen. Die Hackmasse darüber verteilen und mit den in Streifen geschnittenen Cornichons und Jalapenos belegen. Die Zwiebeln in Ringe und den Cheddar in Scheiben schneiden und ebenfalls darüber verteilen. Den Ketchup darüber streichen. Den Brötchendeckel auflegen und die Sliders kurz vor dem Verzehr bei 175 °C O/U für 10 Minuten backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3



Die Sliders können super am Vortag vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kurz vor dem Verzehr einfach für 15-20 Minuten bei 170°C O/U aufbacken.

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 150 g Curry-Ketchup
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer

### ZUM BELEGEN:

- 50 g Senf
- 3 rote Zwiebeln
- 100 g Jalapeños (eingelegt)
- 100 g Cornichons
- 200 g Cheddarkäse
- 50 g Curry-Ketchup