



Diese kleinen Burger sind ideal für eure Silvester-Party. Die Gäste können selbst zwischen einem klassischen Fleisch-Patty und einer Veggie Variante wählen und den Burger dann selbst belegen: So ist wirklich für jeden etwas dabei. Die Kidneybohnen Patties sind sogar vegan. Die Brötchen, Patties und alle Toppings könnt ihr vorbereiten (auch am Tag vorher oder morgens) - sobald dann gegessen wird, werden nur noch die Patties und nach Belieben die Brötchen kurz angebraten. Jede Sorte Patties reicht für die Hälfte der Brötchen. Für nur eine Sorte müsst ihr also die Teigmenge halbieren oder die Patties verdoppeln.



Zubereitungszeit
75 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser, Zucker und Zuckerrübensirup. Füge die Hälfte des Mehls, gemeinsam mit der Buttermilch, dem Ei und den Gewürzen hinzu und verknete alles kurz. Gib dann das restliche Mehl und zuletzt die weiche Butter und das Salz dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat.



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.

BURGER BRÖTCHEN FORMEN

Teile den Teig in gleichgroße Portionen und forme sie zu glatten Kugeln. Fette Muffinbleche gut ein und lege die Kugeln hinein. Lasse die Teiglinge dann nochmal etwa 30-60 Minuten aufgehen. Heize in der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Heißluft vor.

BURGER BRÖTCHEN BACKEN

Verrühre das Eigelb mit dem Wasser und bestreiche die Brötchen damit, streue den Sesam darüber und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten. Bestreiche sie direkt nach dem Backen noch warm mit der geschmolzenen Butter und lasse sie dann vollständig abkühlen.

KIDNEYBOHNEN PATTIES

Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel. Gib die Würfel gemeinsam mit den Kidneybohnen und den restlichen Zutaten in eine Schüssel und zerkleinere sie mit einem Teig-Smasher zu einer gleichmäßigen Masse. Du kannst du Masse auch in einem Mixer pürieren. Fette eine Mini Burgerpresse und forme etwa 60 g große Portionen darin zu Patties. Lege die Patties mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und stelle sie bis zum Anbraten ins Gefrierfach.

BURGER BRÖTCHEN:

- 21 g Hefe
- 100 g Wasser
- 15 g Zucker
- 15 g Zuckerrübensirup
- 500 g Mehl
- 130 g Buttermilch
- 1 Ei
- 1 TL Fenchel
- 1 TL Anis
- 80 g Butter (weich)
- 2 TL Salz

ZUM BESTREICHEN:

- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 1 EL Sesam
- 1 EL Butter (geschmolzen)

KIDNEYBOHNEN PATTIES:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 420 g Kidneybohnen (Dose, abgetropft)
- 120 g Haferflocken (zart)
- 35 g Mehl
- 1.5 EL Sojasoße
- 1.5 EL Senf
- 1.5 EL Gemüsebrühepaste

MINI BURGER / KLASSISCH UND VEGGIE / FINGERFOOD SILVESTER PARTY



FLEISCHPATTIES

Verrühre das Hackfleisch kurz und forme es dann mit einer gefetteten Burgerpresse zu jeweils etwa 60 g schweren Patties. Lege die Patties mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und stelle sie ebenfalls ins Gefrierfach.

JOPPIE SOSSE

Schäle die Schalotte und schneide sie in feine Würfel. Schneide auch die Gewürzgurken in feine Würfel und verrühre dann alle Zutaten zu einer Soße.

BELAG VORBEREITEN

Schneide die Zwiebel, Paprika, Chilischoten und Gewürzgurken in feine Scheiben. Schneide die Brötchen auf.

BURGER GRILLEN

Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate die Patties darin von beiden Seiten, brate dabei die erste Seite etwa 3-4 Minuten bei mittelhoher Hitze an und wende die Patties dann erst. Lege die halbierten Brötchen nach Belieben mit der Schnittfläche nach unten kurz mit in die Pfanne. Gib jeweils eine Scheibe Käse kurz vor dem Servieren auf die Patties so schmilzt der Käse schön.

BURGER SERVIEREN

Gib etwas Soße auf den unteren Teil der Brötchen, lege ein Patty mit Käse darauf und belege die Burger dann nach Belieben mit dem Gemüse. Du kannst die Burger direkt portionsweise verzehren oder alle bei niedriger Hitze im Ofen warmhalten und dann gemeinsam servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer

FLEISCHPATTIES:

- 720 g Hackfleisch (Rind)

JOPPIE SOSSE:

- 1 Schalotte
- 30 g Gewürzgurken
- 150 g Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Curry
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 Pr. Salz

BELAG:

- 1 rote Zwiebel
- ½ Spitzpaprika (rot)
- 2 Chilischoten
- 3 Gewürzgurken
- 24 Scheiben Cheddarkäse
- 2 EL getrocknete Tomaten