

# Hamburger mit selbst gemachten Brötchen und Honig-Senf-Sauce



Beim perfekten Burger dürfen richtig leckere Brötchen auf keinen Fall fehlen. Wir haben mal wieder getüftelt, was das Zeug hält, und zeigen im heutigen Rezept, wie man fluffige Buns wunderbar zu Hause hinkriegt.

Keine Frage: Gekaufte Brötchen eignen sich super, wenn's schnell-schnell gehen muss. Sie sind aber einerseits weniger geschmacksintensiv als die selbst gemachten, andererseits auch nicht so stabil und schnmälem somit den Burgerplausch. Darum haben wir uns ans Werk gemacht und ein Rezept kreiert, mit dem ihr die Buns ganz einfach selbst backen könnt. Dafür sparen wir etwas an Zeit mit den bereits vorbereiteten Patties von IP-SUISSE, deren Produkte übrigens am Marienkäferli-Label zu erkennen sind. IP-SUISSE Bäuerinnen und Bauern achten bei der Produktion sowohl auf Qualität als auch auf das Tierwohl.

Mit den Buns und Patties sind bereits die Grundzutaten für die Burger parat. Belegt werden diese nun nach eigenem Gusto. Für die einen sind Tomatenscheiben ein Muss, die anderen schwören auf Essiggürkli. Wer nach einer Abwechslung zu den Klassikern Ketchup und Mayo sucht, für den haben wir eine feine Honig-Senf-Sauce in petto.

## Hamburger

- 4 Hamburger-Patties, z.B. von IP-SUISSE
- Kopfsalat, in Essig und Zucker eingelegter Rotkohl, Gurken, Tomaten, Zwiebeln oder was man sonst im Burger mag

## Sauce

- 4½ gehäufte EL süsser Senf
- 3 TL Honig
- 4½ TL Apfelsaft
- Pfeffer, nach Belieben Cayennepfeffer

## Hamburger-Brötchen (ergibt 4-5 Brötchen)

- 1 dl warmes Wasser
- 2 EL Milch
- 12 g Zucker
- 12 g Frischhefe
- ½ EL Salz

- 30 g Butter, Zimmertemperatur
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- Wenig Wasser
- Nach Belieben Sesam zum Bestreuen

**Zubereitung Dauer circa 1 Stunde 40 Minuten inkl. Ruhe- und Backzeit**

### Hamburger-Brötchen

1. Wasser, Milch, Zucker und die zerbröselte Hefe in einer Schüssel vermischen und 5 Minuten stehen lassen.
2. Danach alle weiteren Zutaten begeben. Achtung: Nur das halbe Ei verwenden, die andere Hälfte wird zum Bestreichen benötigt.
3. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist, danach 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Den aufgegangenen Teig in Stücke à je 80 bis 90 g portionieren und diese zu regelmässigen Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, flach drücken und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
5. Die andere Hälfte des Eis mit einem Schluck Wasser verquirlen, die Buns grosszügig damit bestreichen (das Gemisch darf recht flüssig sein, damit die Oberflächen weich bleiben) und wenn gewünscht mit Sesam bestreuen.
6. Buns im unteren Drittel des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens circa 16 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

### Hamburger

1. Während die Brötchen aufgehen, alle weiteren Zutaten vorbereiten. Wer Rotkohl mag, kann diesen eine Stunde lang einlegen. Dafür ein Schälchen mit Wasser füllen, einen grossen Schluck Essig begeben und einen Esslöffel Zucker einrühren.
2. Alle Zutaten für die Sauce vermischen.
3. Die Patties beidseitig bis zur gewünschten Garstufe in wenig Pflanzenöl braten.
4. Die gebackenen Buns aufschneiden, füllen und geniessen.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 40 Minuten inklusive Ruhe- und Backzeit**

### Buffalo Cabernet Sauvignon

Intensives Violetrot. Aromen von Cassis und schwarzem Pfeffer, mit dezenten Röst- und Vanillenoten vom Ausbau im Barrique. Voll im Gaumen, mit weichen Tanninen und lang anhaltend im Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)