

Mini Burger

Kleine Miniatur Hamburger sind der Hit auf jeder Party. Als Fingerfood auf dem Buffet werden diese Mini Burger als erstes vergriffen sein. Sie lassen sich auch hervorragend vorbereiten und können kalt aus der Hand gegessen werden.



Zutaten: für ca. 34 Mini Burger

500 g gemischtes Hackfleisch
40 g Paniermehl
1 EL Senf
1/2 TL Salz
1/4 Bund Petersilie
Schwarzer Pfeffer
1 Ei

Für die Brötchen:

215 g Mehl
1 TL Trockenhefe
1 TL Backmalz
1 EL Pflanzenöl
140 ml lauwarmes Wasser
½ TL Salz
1 Eigelb
1 EL Milch
Sesam

Für den Belag:

Salatblätter
Essiggurken
Ketchup
Zahnstocher

Zubereitung:

Für die Mini Burger müssen zuerst einmal die Mini Hamburger Brötchen gebacken werden. Dazu das Mehl abwiegen und in eine Rührschüssel geben. Mit dem Salz und der Trockenhefe gut vermengen. Das Pflanzenöl ebenfalls dazugeben. Nun das lauwarme Wasser zugeben und mit einem Mixer mit Knetaufsatzt oder am besten mit der Küchenmaschine zu einem Hefeteig kneten. Man kann natürlich auch einfach mit den Händen arbeiten. Den Teig mindestens 5 Minuten lang kräftig kneten damit er schön luftig wird. Sollte der Hefeteig noch zu sehr kleben etwas Mehl hinzugeben, bis er sich vom Schüsselrand löst. Falls er zu fest ist noch etwas Wasser hinzugeben.

Den nun gut durchgekneteten Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt bis zur doppelten Größe aufgehen lassen. Dies dauert etwa 30-45 Minuten.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen.

Nachdem der Hefeteig einmal aufgegangen ist sollte der Teig nochmals kräftig durchgeknetet werden. Dann den Teig auf einer bemehlten Unterlage mit einem Wellholz etwa 1 cm dick ausrollen. Die Burgerbrötchen sticht man am besten mit einem kleinen Schnapsglas aus. So werden die Brötchen schön rund und gleichmäßig geformt. Die Teigreste können immer wieder kurz zusammengeknetet und dann wieder ausgerollt werden. So kann man annähernd den kompletten Teig verarbeiten.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die einzelnen, ausgestochenen Burger Brötchen mit etwas Abstand darauflegen.

Die Burger Brötchen auf dem Backblech nochmal 15 Minuten gehen lassen.

In eine kleine Schüssel ein Eigelb geben und mit der Milch zusammen verquirlen. Mit einem Backpinsel

die Burgerbrötchen sehr dünn mit dem Eigelb bestreichen. Das Eigelb soll den Brötchen beim Backen eine schöne Farbe geben.

Nun Sesam gleichmäßig über die Brötchen streuen.

Die Mini Burger Brötchen in den Backofen in die mittlere Schiene schieben und etwa 12-15 Minuten backen lassen. Die Brötchen sollen eine schöne Farbe bekommen, aber nicht zu trocken gebacken werden. Zum Schluss hin öfters prüfen. Nach dem Backen die Mini Burger Brötchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen kann man die Brötchen in einer luftdichten Tüte einige Tage lang aufbewahren. Man kann die Brötchen auch wunderbar einfrieren.

Zubereitung der Burger Patties:

Für die Mini Burger Patties, also die kleinen Frikadellen, wird in diesem Rezept gemischtes Hackfleisch und auch etwas Paniermehl zur Lockerung verwendet. Ein echter Burger Patty besteht eigentlich nur aus reinem Rindfleisch das nur noch gewürzt wird. Da die Burger aber kalt gegessen werden finde ich einen Patty nach Art einer klassischen Frikadelle besser im Geschmack als reines Rindfleisch, das kalt manchmal sehr „streng“ schmecken kann.

Das Hackfleisch in eine genügend große Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Senf und die feingehackte Petersilie ebenfalls zur Fleischmasse geben. Nun noch das Paniermehl und das Ei hinzugeben. Die Fleischmasse mit den Händen sorgfältig vermengen.

Nun von der Fleischmasse etwa 18 g schwere Portionen abtrennen. Am besten formt man kleine Kugeln, die dann später leicht zu kleinen Burger Patties geformt werden können.

In einer großen beschichteten Pfanne Pflanzenöl erhitzen. Die Burger Patties von beiden Seiten etwa 2 Minuten lang anbraten. Sie sollen eine schöne Farbe bekommen, aber nicht zu dunkel werden. Die fertig gebratenen Burger Patties auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Man kann natürlich auch mit warmen Mini Frikadellen die Burger belegen, wenn man diese sofort servieren möchte.

Burger Zusammenbauen:

Die Burger Brötchen mit einem Brotmesser in zwei Hälften schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Brötchen auf den Innenseiten in der Pfanne etwas anrösten lassen. Dadurch werden die Schnittflächen der Brötchen etwas angeröstet und die Brötchen weichen nicht so schnell durch.

Den Salat waschen und gut abtropfen lassen. In kleine Stücke zerteilen, damit das Brötchen bedeckt ist. Die Essiggurken in dünne Scheiben schneiden und bereitstellen.

Nun eine Brötchenunterseite bereitstellen. Am besten gleich ein paar Brötchen in Reihe positionieren, dann geht das belegen der Burger schneller.

Auf jede Brötchenunterseite ein Salatblatt legen und mit einem kleinen Klecks Ketchup versehen. Nun jeweils einen Burger Patty darauflegen (Die Frikadellen sollten vor dem belegen abgekühlt sein – es sei den man möchte die Burger noch warm servieren – ansonsten wird das Salatblatt schnell welk). Wieder mit einem Klecks Ketchup versehen. Die Scheibe Essiggurke darüber geben und mit der Brötchenoberseite abdecken.

Durch den ganzen Burger einen Zahnstocher stecken, damit der Burger schön zusammenhält.

Die fertigen Mini Burger auf einem Teller anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

Kalorienangaben

Ein Mini Burger hat ca. 125 Kcal und 8,4 g Fett